

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2015



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342 - T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER C.I.C.

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Thibaut Panas

Chef Sommelier, Beau –Rivage,
Lausanne, Suiza

CLOS MOGADOR 2015

Parlar de Clos Mogador 2015 és un gran honor per a mi.

No tinguem por a les paraules, sóc amant de la regió del Priorat. Un amant de la finca, és clar, i el personatge, René Barbier. Sense ell, el Priorat no seria el que és avui. René ha permès a aquesta regió renéixer, créixer de nou i oferir-nos el fruit del seu terror.

El que també em toca és el vincle entre els vins de la família Barbier i Suïssa. La primera collita de Clos Mogador, l'anyada de 1989, va ser importat gairebé íntegrament per la família Loparco. Aquests visionaris havien tingut aquesta audàcia fa gairebé trenta anys i abans que la regió del Priorat i Clos Mogador es convertissin en referències al món del vi.

Vegem l'anyada del 2015, un magnífic any a la regió del Priorat. S'han trobat totes les condicions per produir un gran Clos Mogador. La "robe" és d'un sumptuós intens vermell robí. El nas és agradable i complex. Els aromes de les fruites vermelles i negres madures es combinen perfectament, alleujades per notes de regalèssia i cacau. L'atac és elegant, de bona densitat, el centre de la boca ofereix notes molt especia-des, fum (fusta, pebre). Els tanins són persistents, compactes però amb una finor molt rara, estenent la final de forma sorprenent. Un vi molt elegant, molt persistent i molt elegant. Magnífic a partir d'ara, Clos Mogador 2015 guanyarà envellint al vostre celler uns anys.

Un excel·lent èxit per a aquest Clos Mogador 2015.

Isabelle i René Barbier ens fan el privilegi de poder degustar aquests vins. Els agraeixo cordialment el seu treball, el seu lligam a aquesta regió que descobrim així de la manera més bella, tastant Clos Mogador.

2015

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CUALIFICADA



NOM: CLOS MOGADOR

CELLER: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADREÇA: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPIETAT FUNDADA EL: 1979

INSTAL·LACIONS: especialitzades per a petites
vinificacions i criança

TIPUS DE VI: reserva

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: tan sols de la
nostra finca CLOS MOGADOR

PRODUCCIÓ MITJANA: 31.000 amp.

DISTRIBUCIÓ: internacional i nacional
(Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DEL RAÏM: 45% garnatxa, 29%
carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-sauvignon

SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA: 20
hectàrees

ZONES DE LA VINYA: muntanyes de 350
metres aprox.

ENVELLIMENT:

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa

TEMPS EN BÓTA: 18 mesos en bótes de 300
litres i fudre de 2000 l.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2^a semana
de juliol de 2017

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,1 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,83 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 44 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,2 g/l, **pH:** 3,56

ÍNDIX POLIFENOLS TOTALS: 68

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa