

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2016



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 CIC
CONTAINS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Nico Boise,
Restaurante Elkano
Guetaria, Guipúzcoa

CLOS MOGADOR 2016

És un honor i un plaer poder presentar la nova anyada de Clos Mogador, com a professional del vi però també com a apassionat del celler des dels meus inicis com a sumiller.

Per mi segueix essent un dels grans records que et marquen per sempre i la meva primera trobada amb els vins del Priorat, amb el qual em vaig sentir identificat.

És per mi una referència i un exemple pel que fa a la qualitat, exigència i treball sense concessions, i respecte per la natura i la biodiversitat.

Clos Mogador 2016 és l'expressió i fidel reflexe, des de les arrels, de la terra i del raïm en harmonia amb el seu clima i el seu entorn, simbolitzant aquesta noció complexa que és el "Terroir".

Aquests elements, units de la ma del saber fer d'aquesta família, han sabut extraure d'aquestes terres àrides la personalitat i la grandesa d'aquest vi únic.

La seva potencia tel·lúrica, carisma, paladar i generositat afruitada i especiada, fan d'aquest vi un ésser ferotge que només el temps sabrà domesticar.

Gràcies per tot el que heu fet i pel que seguireu fent.

Nico Boise, Elkano

2016

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA



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, EE.UU., Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

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

SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA: 20
hectàrees

ZONES DE LA VINYA: muntanyes de 350
metres d'altitud aprox.

ENVELLIMENT:

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa
CRIANÇA: 18 mesos en bótes de 300 litres o
"foudre" de 2000 l.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2^a semana
de juliol de 2018

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 6,0 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,88 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 42 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,35 g/l, pH: 3,32

ÍNDEX POLIFENOLS TOTALS: 68

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa