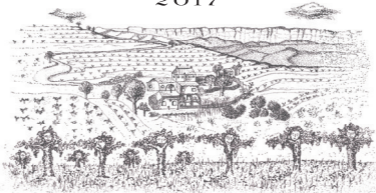


CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2017



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F. LA BARBIER MEYER



www.closmogador.com



VINCENT GASNIER

MASTER SOMMELIER/CONSULTOR DE VINS.
REGNE UNIT.

CLOS MOGADOR

2017

Em vaig enamorar dels vins espanyols ja fa molts anys, i en particular dels vins Catalans. Vaig tenir la sort de poder tastar algunes veritables joies i descobrir algunes de les increïbles varietats autòctones, així com productors absolutament involucrats, especialment Clos Mogador.

Tota la emocionant història del naixement i continu creixement de la marca en quant a prestigi mundial i respecte està basada en el fet que René i Isabelle van tenir un somni i el van voler aconseguir. Hi ha molta gent que té somnis però no tothom té la convicció i determinació per fer-los realitat—Isabelle i René, i més endavant amb els seus fills René Jr. i Christian— ho van aconseguir, i gràcies a Déu que va ser així!

Quan vaig arribar al Regne Unit el 1996 em van presentar Clos Mogador com un dels millors vins negres d'Espanya. Durant els anys n'he anat comprant, i, per accident, vaig guardar una Caixa de 1998. Quan els Nadals passats en vaig obrir una ampolla, més que res per curiositat, em vaig quedar bocabadat! Em va sorprendre la frescor i joventut d'aquest vi.

Clos Mogador 2017 és un cupatge de 46% Garnatxa, 29% Carinyena, 15% Syrah y 10% Cabernet Sauvignon, raïms conreats en costers de llicorella que li donen al vi aquesta mineralitat pura que ha fet famós el Priorat, i que les tècniques de vinificació de René pare i fill porten a la perfecció. Encara no he pogut trobar un altre vi que reflecteixi de manera tan perfecta un "terroir", amb aquesta subtil fusió de fruites i natura.

L'intens color porpra d'aquesta anyada ens anticipa un bouquet impressionant que combina els aromes d'espècies, fumats i herbes amb un toc de torrat. En boca, totes aquestes impressions s'intensifiquen amb una successió d'aromes; cafè, xocolata, regalèssia i fruita madura. Els tanins sedosos i persistents venen acompanyats d'una acidesa refrescant. Les qualitats retro-nasals són potents i de llarga duració.

Com el vi està en constant evolució, és essencial decantar-lo i utilitzar una bona copa per a disfrutar d'aquest vi excepcional. Jo penso guardar les meves ampolles al meu celler durant almenys vuit anys, i recomanaria aquest temps de guarda com a mínim per tal de beure el vi en el seu moment òptim. Em pregunto però si seré capaç d'esperar tant temps...

René i Isabelle, Chapeau!!.

2017

CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

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 criaça

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 2019

GRAU ALCOHÒLIC: 15,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 6,2 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,83 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 51 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,2 g/l,

pH: 3,42

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa

