CLOS

MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2020

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA · PRIORAT · C.R. DE LA

VINYES EN PROPIETAT DES DE 1979

Clos Mogador

F^LIA BARBIER MEYER

www.closmogador.com

LINDA MILAGROS VIOLAGO
SOMMELIER DEL RESTAURANT CANLIS
SEATTLE, USA

Clos Mogador
2020

El Priorat –i sobretot Gratallops– és un lloc molt especial per a mi: hi vaig estar aproximadament un mes (per casualitat havia estat treballant en un altre celler durant la verema) i, amb un diccionari a la mà allà on anava, vaig aprendre castellà. Acabava de passar unes setmanes viatjant per part d'Espanya i el que vaig aprendre en aquell poc temps va ser que Espanya era un lloc especial i conéixer l'idioma m'obriria un món més gran. Va ser la meva primera immersió en un país on l'idioma, el menjar, la cultura eren nous per a mi, i era emocionant.

Vaig visitar el Clos Mogador aquell any (i l'any següent també!), però això va ser fa força temps. Des de llavors, he treballat a moltes ciutats de molts països del món, però l'accés a aquests vins era bastant limitat, així que vaig tenir poques oportunitats de comprar-los i servir-los, i molt menys de tastar-los.

La meva primera introducció als vins del Priorat va tenir lloc fa gairebé 20 anys, uns anys abans de passar una estada a la comarca i en una època en què encara era relativament nova en el món del vi. Tot el que recordo és poder: fruita fosca i profunda i vins poderosos i immensos. Durant la meva estada allà, hi vaig veure una altra cara: l'elegància que equilibrava aquest poder i, el que és més important, la gent catalana increïble i amb ànima i la seva dedicació i treball dur per conrear el raïm i fer vi.

L'anyada 2020, em diuen, va ser una anyada difícil. Malgrat els rendiments inferiors als normals, no hi ha dubte que el pas cap a treballar amb l'agricultura regenerativa i fomentar la biodiversitat a les vinyes –creant-hi més vida i energia– està donant els seus fruits en el producte final.

Va ser molt divertit tastar aquest vi i seguir-hi tornant al llarg d'una vetllada, cada cop descobrint alguna cosa nova a la copa. Encara que és jove, aquest vi és extremadament accessible i agradable ara, fresc i ple de baies vermelles i negres madures. La textura és suau, voluptuosa, plena i els tanins són ferms però no aclaparadors. Fins i tot hi ha un toc de cuir, espècies i terra que equilibra la fruita tan bellament. No hi ha dubte que aquest vi es tornarà més complex amb el temps.

Linda Milagros Violago
Sommelier restaurant CANLIS, Seattle, USA

2020

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 criança

TIPUS DE VI: reserva

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

PRODUCCIÓ: 21.000 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: Només llevats autòctons 30% de rapa, maceració a 35-65 dies

CRIANÇA: Envelliment: 100% a foudres de 2.000 l. durant 18 mesos.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2a semana de juliol de 2022

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,6 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,85 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 60 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,8 g/l

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa