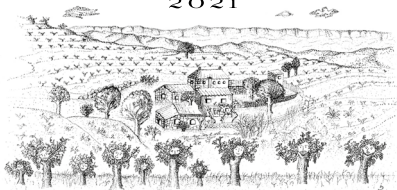


CLOS
MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2021



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F^{LLA}. BARBIER MEYER



www.closmogador.com



AUDREY DORÉ

SOMELIER EN CAP DEL CELLER DE
CAN ROCA (GIRONA, ESPANYA)

CLOS MOGADOR

2021

A Catalunya tenim la sort de comptar amb moltes regions de vins, molt diverses, riques en varietats i terroirs. Però quan em demanen un vi que la representi, probablement Clos Mogador sigui per a mi el vi que expressi millor la identitat de Catalunya.

Clos Mogador simbolitza el ressorgir de la zona vitícola tan àrida que s'havia anat abandonant i que ara aconsegeix les millors puntuacions internacionals.

És la història d'una família que ha liderat els reptes del Priorat dels anys 80 i segueix liderant les inquietuds actuals; la del compromís amb la cura de l'entorn, la regeneració de la terra i una agricultura que acompanya en comptes d'intervenir-hi.

També és un paisatge, una vinya icònica, cuidada com una joia al seu estoig de Llicorella, boscos i muntanyes.

És el mediterrani embotellat, l'essència de Catalunya concentrada en una copa.

L'anyada 2021 va ser un respir entre l'anyada 2020, rebatejada "dos míldiu" i les dues anyades posteriors marcades per greus sequeres. Una anyada relativament fresca que ens dona un vi amb un caràcter continental inusual al Priorat.

La voluntat de René amb els anys ha estat la de vinificar vins més frescos, amb un impacte de la fusta molt menys present, amb més protagonisme de la garnatxa i la carinyena, tot això perquè gaudim d'un vi més pur, concentrat i subtil alhora.

Aquest Clos Mogador 2021 és tota delicadesa al nas. La fruita és fresca, les herbes aromàtiques mediterrànies refinades.

La boca en canvi és profunda, amb una textura setinada i una subjecció mesurada.

Una raresa que emociona des del seu inici, només el preludi de la magnitud que assolirà.

AUDREY DORÉ
Somelier en cap del Celler de Can Roca (Girona, Espanya)

2021

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

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: 35.000 amp.

DISTRIBUCIÓ: nacional i internacional
(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.

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

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

DATA EM BOTELLAT: finals de juny de 2023.

GRAU ALCOHÒLIC: 14 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,4 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,90 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 90 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,7 g/l

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa

