



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin es un concepto de vino blanco de almas gemelas. Representa el equilibrio entre lo femenino y lo masculino en el esplendor de la juventud. Es la armonía de terruño del Priorato para una cocina catalana en su apogeo. Un gran periodista catalán contemporáneo ha dicho: *En nuestros días, Catalunya es conocida por algunos grandes cocineros y por los vinos del Priorato.*

Es por tanto difícil para nuestros vinos tintos, tan ricos y potentes el poder ser el complemento ideal para esta nueva cocina de autor. Y es por esto que Nelin espera ser su compañero más adecuado.

Una base de garnacha blanca evoca las colinas onduladas bajo un sol impenitente, salpicadas de aquellas sensaciones de especias y de membrillo que la pizarra de su suelo condimenta con notas minerales.

La roussane, maravillosamente adaptada, dibuja los arroyos que serpentean las colinas. Esta nota de frescor envuelta de flor de azahar se acerca a nuestra tierra para atenuar la aridez de una mineralidad exquisita.

El viognier suaviza este paisaje en formas dulces y tiernas que otorgan al vino un aspecto único. Diplomático y un poco exótico, une y consolida las otras variedades con sus notas de frutas carnosas y sutiles.

Todo ello con un matiz insólito, extraño al terruño, que recuerda que la historia del Priorato está después de todo ligada a Francia. Se trata del pinot noir. Él estructura el conjunto y da futuro a nuestro vino gracias a sus taninos y su acidez. Este extraño turista, sin traicionar su terruño, ofrece a Nelin la poción de una larga vida.

René Barbier

NELIN 2008

El Clos Nelín presenta un suau color groc daurat.

La seva aroma és intensa, complexa i seductora. Es distingeixen suaus fragàncies d'albercocs, de litxi i d'aranja envoltades d'un fons mineral i de records florals i de mel.

En boca presenta un volum notable i una gran untuositat. La seva equilibrada acidesa refresca la seva estructura i fa que el seu paladar sigui intens i delicat. Les seves aromes creixen després del seu pas pel paladar deixant-nos durant llarg temps el seu record en la memòria.

Fernando Zamora Marín
Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona
Enòleg de Clos Mogador



NELIN 2008

NOM: NELIN

CELLER: CLOS MOGADOR S.C.C.L. (1979)

ADREÇA: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: 977.83.91.71

FAX: 977.83.94.26

PROPIETAT FUNDADA EL: 2000

INSTAL·LACIONS: Especializada en petites
vinificacions i criaça

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat
denominació d'origen qualificada

TIPUS DE VI: criaça blanc

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: 5,8 hectàrees
pròpies en 4 parcel·les

PRODUCCIÓ MITJANA: 9.000 ampolles (any
2008)

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

VARIETATS DE RAÏM: 51% Garnatxa blanca,
13% macabeu, 8% viogner, 7% marsanne, 7%
pinot noir, 5% roussanne; 5% escanyavelles; 4%
pedro ximenez

ZONAS DE LA VINYA: vessant de pissarra

ENVELLIMENT

TIPUS DE ROURE: francès de gra fi

FERMENTACIÓ: en tines i en bótes

TEMPS EN BÓTES: 9 mesos en bótes

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat el juliol 2009

GRAU ALCOHÒLIC: 14%

ÀCID TARTÀRIC: 6,1 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,46 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 85 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,7 0g/l

pH: 3,07

TIPUS D'AMPOLLA: Bordolesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: de 25€
a 30€