



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin és un concepte de vi blanc d'ànimes bessones. Representa l'equilibri entre el femení i el masculí en l'esplendor de la joventut. És l'harmonia del terror del Priorat per a una cuina catalana en el seu apogeu. Un gran periodista català contemporani ha dit: "Avui en dia, Catalunya és coneguda per alguns grans cuiners i pels vins del Priorat"

Per tant, és difícil que els nostres vins negres, tan rics i potents, puguin ser el complement ideal per a aquesta nova cuina d'autor. I és per això que Nelin espera ser el seu company més adequat.

Una base de garnatxa blanca evoca els pujols ondulats sota un sol impenitent, esquitxats d'aquelles sensacions d'espècies i de codony que la pissarra del seu sòl condimenta amb notes minerals.

El macabeu, meravellosament adaptada, dibuixa els rierols que serpentegen els pujols.

Aquesta nota de frescor embolcallada amb flor del taronger s'acosta a la nostra terra per atenuar l'aridesa d'una mineralitat exquisida.

El viognier suavitza aquest paisatge amb formes dolces i tendres que atorguen al vi un aspecte únic. Diplomàtic i una mica exòtic, uneix i consolida les altres varietats amb les seves notes de fruites carneses i subtils.

Tot això amb un matís insòlit, estrany al terror, que prove del escanyavelles. Aquest estructura en conjunt dóna futur al nostre vi gràcies al seus tanins i la seva acidesa. Aquest estrany ancestre, sense traïr el seu terror, ofereix a Nelin la poció per a una llarga vida.

René Barbier

NELIN 2010

Vi d'un color groc daurat en el que es distingeix un lleuger reflex vermellós propi de la petita proporció d'Escanyavelles que compon el seu coupatge.

El seu aroma és intens, complex i summament seductor. Sobre les clares notes de fruites blanques (pomes) i d'os (préssec) se superposa un fons cítric (aranja) i records de fum i d'espècies.

En boca es mostra opulent i untuós. El seu tacte, sorprenentment intens per a un vi blanc, impregna el paladar amb tota la fruita que conté. Una equilibrada acidesa refresca el seu llarg final.

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



NELIN 2010

NOM: NELIN

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

DIRECCIÓ: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

PROPIETAT FUNDADA EL: 2000

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criança

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat,
denominació d'origen qualificada

TIPUS DE VI: criança blanc

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

PRODUCCIÓ MITJANA: 9.000 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: 52% Garnatxa blanca, i
48% repartits en: macabeu, viogner, escanyavelles

ZONES DE LA VINYA: vessants de pissarres
(350m a 500m)

FERMENTACIÓ: en bótes i tines de roure, amb
llevats autòctons

TEMPS EN BÓTES: 9 mesos en tines de roure i
en tines de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al Juliol
2011

GRAU ALCOHÒLIC: 14 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,3 g/l

ACIDES VOLÀTILS: 0,55 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 80 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,20 g/l

pH: 3,13

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: 26,00€ a
31,00€