



PROPIEDAD **NELIN**

**PRIORAT**

---

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

**N**elin 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 adaptat, dibuixa els rierols que serpentegen els tossals.

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

Tot això amb un matís insòlit, estrany al terror, que prové de l'escanyavelles. Aquesta estructura en conjunt dona 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 Ferrer**

# PROPIEDAD NELIN 2019

«EL PRIORAT BLANC»

*Nelin és la interpretació de la nostra família sobre el que és el vi blanc del Priorat.*

*En Nelin juguem amb les pells, inspirant-nos en els antics «brisats»\*, treballant amb llevats autòctons, fermentacions de més de 6 mesos, criances de més de 15 mesos, i utilitzant tot tipus de materials, començant la primera fase amb fustes, després passant per ciment, ceràmica i fins i tot en la seva última fase inoxidable.*

*Darrerament estem molt emocionats reintroduint varietats autòctones úniques com ara el trepat blanc o el cartoixà.*

**René Barbier Meyer**

(\*Fermentacions amb pells)



# PROPIEDAD NELIN 2019

**NOM:** NELIN

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

**DIRECCIÓ:** Camí Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**E-MAIL:** closmogador@closmogador.com

**TEL:** +34 977 839 171

**FAX:** +34 977 839 426

**PRIMER ANY DE VINIFICACIÓ:** 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 pròpies  
en 4 parcel·les

**PRODUCCIÓ:** 6.880 ampolles

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

**VARIETATS DE RAÏM:** base de garnatxa blanca i  
macabeu

**ZONES DE LA VINYA:** vessants de pissarres (de  
350m a 500m d'altitud)

**FERMENTACIÓ:** en botes i tines de roure, amb  
llevats autòctons

**CRIANÇA:** 12 mesos en tines de fusta de 1.200 l. i 6  
mesos en dipòsit d'acer inoxidable

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat al juny 2021

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 4,8 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,64 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 52 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 1 g/l

**TIPUS D'AMPOLLA:** Bordelesa

**PH:** 3,23



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)