



PROPIEDAD **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 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 2020

«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.

2020 any de contrastos. Un any amb un principi de cicle molt abundant en pluges, un regal per a les nostres terres. També va ser un any d'aprenentatge amb l'aparició de malalties menys corrents a les nostres terres. Vam perdre una mica de flor, vam treballar de valent fins ben entrat el mes de juny. A finals d'aquell mes, un canvi radical en el clima, un estiu sec i calorós, però a diferència d'altres anys les plantes no van patir d'estrès, vam poder arribar a l'època de verema amb un raïm que va assolir fàcilment una bona maduresa. Amb tot això, hem aconseguit un vi amable, equilibrat. Espero que el gaudiu.

René Barbier Meyer

(*Fermentacions amb pells)



PROPIEDAD **NELIN** 2020

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

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: 6.340 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: Base de garnatxa blanca
i macabeu, més pansal, picapoll blanc, cartoixà
i altres (trepal blanc, carinyena blanca, PX,
escanyavelles).

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

ELABORACIÓ: Fermentació en bótes i tines de
roure, només llevats autòctons

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

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat al juny 2022

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,6 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,58 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 60 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 1,2 g/l

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa



www.closmogador.com