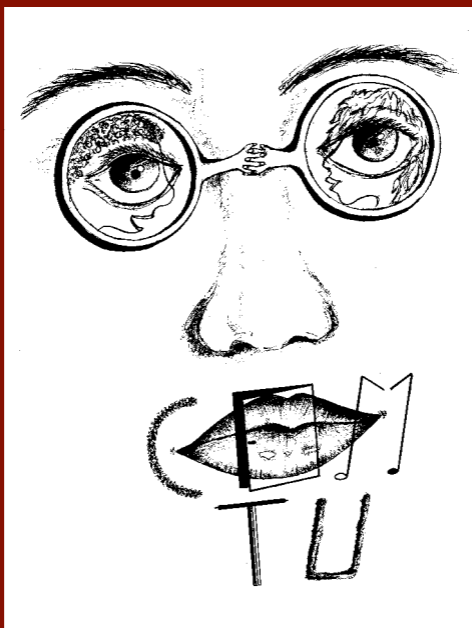


COM TU



Elaborat i embotellat per
CLOS MOGADOR S.L.

43736 - R.E. 520082 Cat La Figuera
ESPANYA - Product of Spain

L-18 red wine



mon+
sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Garnatxa negra de La Figuera

75 cl. - ALC. 14,5% Vol.

CONTE SULFITS-CONTIENE SULFITOS-CONTANIS SULFITES-CONTIENT DES SULFITES-ENTHÄLT SULFITE

www.closmogador.com

COM TU

Al principio de los años 2000 empezamos con René Barbier hijo las primeras experiencias de vinificación en el municipio de La Figuera, la zona más elevada de la D.O. Montsant, a unos 600 m. sobre el nivel del mar. Desde el primer momento nos dimos cuenta de su potencial. Ese año descubrí el viñedo centenario del Sr. Joan Anguera, hoy Espectacle, que en su primera añada, 2004, tuvo un currículum importante de reconocimientos.

Siempre con un espíritu de colaboración mi hijo René y yo empezamos de nuevo a pensar en la forma de emprender y potenciar esta zona productora de garnachas irrepetibles. Nuestra relación con la cooperativa y sus cinco viticultores ha sido siempre excelente y encontramos como participar en conjunta, se comprometieron a vender una buena selección de uva garnacha. Estos fueron los principios de nuestro vino Com Tu.

En la elección del nombre de este vino debo recordar a Anderson Barbier Meyer, mi hijo menor, artista de pies a cabeza, que junto con mi esposa, y también su madre, -diseñadora, pintora, exbailarina- crearon esta etiqueta que describe una filosofía que sólo él puede explicar.

En 2014 con mi hijo René iniciamos el primer vino con unas pocas botellas que no pusimos en venta, sino que guardamos para que envejecieran. La primera añada que salió al mercado –unas 3.000 botellas– fue del 2015. Y del 2017 hemos embotellado unas 8.000. Seguros ya de nuestros pasos, en el 2017 hemos emprendido la compra de los primeros viñedos en la Figuera, así como también fincas para plantar en el futuro.

En estos casi 20 años de experiencia y de trabajos para mejorar nuestro quehacer, mi familia y yo podemos asegurar que la uva garnacha de la Figuera produce unos vinos que poseen una gama de colores únicos, tiernos y fluidos; de aromas frescos, florales, piel de naranja, incienso y un conjunto notable de variedades de fruta blanca, de cítricos, muy frescos. La alta graduación de este vino aunada a una acidez excepcional favorece un envejecimiento perfecto. En boca entra suave, con armonía, pero in crescendo en el desarrollo del gusto que progresivamente sube dejando un post-gusto excepcional. Este caldo nos deja atónitos y nos colma de vitalidad. Es natural que mi hijo vea en él representada la música y la poesía.

René Barbier Ferrer

Por qué *Com tú*? Se trata de una mezcla entre la filosofía Barbier i la mía propia. Es un homenaje a todas las personas. Este nombre os tiene que recordar que lo que somos o tenemos en nuestro interior es lo mismo. Compartimos necesidades básicas que nos hacen humanos, nos hacen iguales. Resumiendo, yo soy Como tú, y tú como yo.

Por otro lado, la etiqueta es una colaboración entre mi madre, Isabelle, y yo mismo. Si os fijáis en las gafas, veréis, a parte de los ojos, dos individuos de distinto sexo i color, que se dan la mano a través de las gafas, una sin el otro, éstas no se aguantarían, de la misma manera que yo no veo un futuro del hombre sin la mujer. La unidad hace la fuerza. La nariz es mi firma.

El dibujo sin contorno ofrece al público la libertad de elegir si darle voz de mujer o de hombre. Sobre la boca está escrito el nombre del vino en diversas letras. La "C" por mis cabellos rizados; la "O" por la boca en forma de puerta; abrimos, comunicarnos entre las personas para evitar las confrontaciones. La "M" es la música, que amansa las fieras, nos trae paz (al menos a mi). La "T" son dos lápices en perpendicular, porque me gusta escribir. I finalmente la "U" es un arbusto, como amantes de la naturaleza que somos, no podía faltar.

Anderson Barbier Meyer

Gran año en lo que de refiere a equilibrio del vino. Una de las añadas más cortas en cantidad debido a una temperatura récord en junio, más de 45 grados, lo que según en qué zona, causó la pérdida de entre el 60 al 30% de la cosecha. Después de este episodio tuvimos un clima perfecto para poder vendimiar y tener hoy una de las grandes añadas de nuestra bodega.

René Barbier Meyer

Lo que me motiva de este proyecto es el cambio de tierra. Llevamos más de veinte años trabajando con llicorella y ahora poder trabajar con arcilla es muy enriquecedor para mi. Una de las ventajas de esta tierra es que nos da vinos muy frescos.

Christian Barbier Meyer

COM TÚ 2019

NOMBRE: COM TÚ 2019

SOCIEDAD COMERCIAL CLOS MOGADOR

S.L. (1979) Camí Manyetes, s/n. 43737

Gratallops Tel. 977 839 171 – Fax. 977839426

Email: closmogador@closmogador.com

Propiedad fundada en 1979

BODEGA: COOPERATIVA DE LA FIGUERA

TIPO DE VINO: Crianza en tina de madera.

PROCEDENCIA DE LA UVA: Viñas de 35 a 50 años y centenarias de La Figuera.

PRODUCCIÓN MEDIA: 12.000 botellas.

DISTRIBUCIÓN: Nacional e internacional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.

Montsant

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100%

Garnacha

SUPERFICIE DE LA FINCA: 3 Hectáreas

ZONA: Montañosa, a 580/600 metros sobre el nivel del mar

ENVEJECIMIENTO: 18 meses en foudre.

Embotellado la primera semana de abril 2021

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %

ÁCIDO VOLÁTIL: 0,67 g/l

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,0 g/l

SULFUROSO, TOTAL: 32 mg/l

AZÚCARES, TOTAL: 1,6 g/l y pH: 3,51

TIPO DE BOTELLA: "bourguignon"

SUELO: Arcilla roja y zona calcárea

