

CULTURA REGENERATIVA



# LA FIGUERA

## MONTSANT 2021

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ELABORAT I EMBOTELLAT PER CLOS MOGADOR S.L. 43736  
R.E. 520082 CAT - LA FIGUERA, ESPANYA - PRODUCT OF SPAIN  
RED WINE FAMILIA BARBIER-MEYER



# COM TU



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*  
F. LA BARBIER MEYER



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

# COM TU LA FIGUERA

2021

## COM TU VINO DE VILA LA FIGUERA

Com Tu es el espacio donde los hermanos Barbier, René y Christian, se han buscado mutuamente para colaborar en un proyecto, engendrado en La Figuera por Anderson Barbier, quien le dio el nombre, para hacerlo crecer juntos. Un nuevo reto. Una nueva oportunidad para aprender juntos a trabajar las peculiaridades de otra zona y, en el caso de Christian, otra denominación de origen.

La Figuera, situada en una zona con mayor altitud dentro de la comarca del Priorat. Un cambio de climatología y tipos de suelos, con mucha arcilla, que condiciona a trabajar la tierra de una forma diferente. Un pueblo pequeño donde todo está por construir y que, con Com Tu, quieren ayudar a hacer crecer, y, al mismo tiempo, fortalecer la zona y darla a conocer. Donde la garnacha tiene una singularidad especial que les cautivó.

La garnacha negra de las tres parcelas que conforman Com Tu, de entre 50 y 80 años, muestran, a su entender, el carácter y el potencial que tiene esta tierra, La Figuera. Una uva que nos deja notas de naranja en la copa, que la identifica.

La nueva etiqueta, que enmarca el dibujo de La Figuera, hace visible claramente de dónde procede y, al mismo tiempo, sigue la estética de los vinos elaborados por Clos Mogador.

**René i Christian Barbier Meyer**

# COM TU

Añada 2021

Una añada excepcionalmente distinta.

La primera semana del año una gran nevada dejó sazón, que se mantuvo durante todo el año con lluvias suaves cada mes. Después de un año de buenas lluvias que ayudó a mantener buenas reservas en el suelo. La cubierta vegetal hizo de alimento y refugio de la biodiversidad, aliada en el control de plagas. Las subidas de temperaturas altas del verano permitieron mantener a raya enfermedades en la vid. El viñedo llegó muy cargado de vegetación, con un 30% más de uva, permitiendo una buena maduración que cambió por completo la concentración a la que estábamos acostumbrados. Los vinos pudieron llegar al equilibrio mucho más fácilmente manteniendo una buena mineralidad y acidez aportando frescura y elegancia en todos ellos.

El año más abundante de la historia. Una añada que refleja más la climatología que el vitivinicultor.

**René Barbier**

# COM TU

2021



**NOMBRE:** COM TÚ 2021

**SOCIEDAD COMERCIAL CLOS MOGADOR**

S.L. (1979) Camí Manyetes, s/n. 43737

Gratallops Tel.977 839 171

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:** 14.300 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

**ELABORACIÓN - CRIANZA:** Solamente levaduras autóctonas. 40% de uva entera

**ENVEJECIMIENTO:** 1 año en foudre viejo de 4.500 l, después 8 meses en cemento.

Embotellado en agosto 2023

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14 %

**ÁCIDO VOLÁTIL:** 0,77 g/l

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 4,5 g/l

**SULFUROSO, TOTAL:** 58 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,6 g/l

**TIPO DE BOTELLA:** "bourguignon"

**SUELO:** Arcilla roja y zona calcárea