



La Quinta Essència dels Llops

**DESTILADO DE LIAS DE
CLOS MOGADOR**

**DESTILADO DE VINO DE
CLOS MOGADOR**

Camí Manyetes s/n • 43737 Gratallops
977 83 91 71 • closmogador@closmogador.com



Las lias de nuestros vinos son tan hermosas y aromáticas que no he podido resistir la tentación de expresar su quinta esencia.

René Barbier

Familia Barbier Meyer

La Quinta Essència dels Llops **DESTILADO DE LIAS DE CLOS MOGADOR** Aguardiente obtenido destilando las lias (partículas sólidas sedimentadas en el fondo de los barriles durante la fermentación y envejecimiento). Las lias utilizadas provienen únicamente de nuestro exclusivo vino CLOS MOGADOR.



Durante cada cosecha, el equipo, al mando de nuestro hijo Christian, selecciona por orden de madurez cronológica las uvas del viñedo. Otro grupo, en bodega, llevado por René (hijo mayor), escogen baya por baya la excelencia de nuestros vinos de los racimos, resultado del descarte de esta segunda selección, vinificamos un vino buscando esencialmente la fruta. Con este frescor armonioso, este tinto sera destinado a la destilación de nuestro "Llops" simbolo de nuestro pueblo.

René Barbier
Familia Barbier Meyer

La Quinta Essencia dels Llops **DESTILADO DE VINO CLOS MOGADOR** Aguardiente obtenido mediante la destilación de vino. Estos vinos están vinificados exclusivamente con los racimos del descarte de la segunda selección de nuestro vino CLOS MOGADOR.



Marca: La Quinta Essencia dels Llops. Aguardiente de lías y de vino de CLOS MOGADOR.

Dirección: BRISFERE SL. Mas de les Punxes s/n. 43775 Marça. Tel. 977.83.91.71 Fax. 977.83.94.26, closmogador@closmogador.com

Nombre legal del producto: Alcohol vínico producido de acuerdo con las regulaciones CEE: CEE 1014/90 de 24 de abril de 1990.

Ingredientes: Alcohol de vino, 42% a una temperatura de 20°C, y agua de manantial certificada. No se ha añadido azúcar ni otros productos químicos.

Descripción del envase: Botella de vidrio verde de 50cl con tapón de corcho sellado con una cápsula de uso alimentario.

Observaciones: Producido y embotellado por BRISFERE SL.

Producción media: 180 botellas de lías aprox. 800 botellas de vino aprox.

Método de producción: El vino y sus lías son destilados en un alambique de cobre, el vapor es fraccionado en una columna múltiple de cobre, condensado en un refrigerador de acero inoxidable y recuperado en un tanque también de acero inoxidable.

Todo el sistema está sellado por el departamento de Aduanas e Impuestos Especiales. Una vez revisado por Aduanas e II.EE., el alcohol se diluye lentamente durante un mínimo de 6 meses.

Características físico-químicas: Alcohol 42% vol., azúcar no contiene, extracto seco no apreciable.

Color: incoloro.