



Es un vino cubierto de un extraordinario color rojo con marcados matices violáceos, reflejo su actual juventud y presagio de todo el carácter que contiene.

El aroma es profundo, complejo intenso. Inicialmente nos evoca notas de frutos rojos muy maduros, netamente el cassis y la grosella, perfectamente integradas con ligeros matices de pan tostado y de vainilla, fruto de su cuidadosa crianza en roble. A medida que se va abriendo, aparecen notas de ciruelas pasas, de regaliz y cacao.

Su ataque es poderoso. Llena el paladar de forma inmediata, mostrándose untuoso y suavemente tánico. Es un vino muy goloso, dotado de una gran estructura, que garantiza una buena evolución en los próximos diez años. Su persistencia es notable y su final de boca está cargado de aromas retronasales.

Clos Mogador 1993, descrito por Alfred Rexach, Crítico enológico de "La Vanguardia".

La última añada de Clos Mogador sigue en la línea de sus antecesoras, vinos de gran poder y estructura, profundamente marcados por su "terroir" y destinados a envejecer durante años mejorando constantemente. Ahora con poco más de una año en botella, el Clos Mogador 93 revela en sus tonos violáceos sobre un fondo de sangre de pichón, todo el nervio y contenida potencia de su juventud. Descorchada la botella, los aromas tardan en abrise, por lo que resulta aconsejable su decantado antes de su consumo. Cuando se procede de esta mane-

ra, el Clos Mogador revela su enorme y amplio potencial aromático, con intensas notas frutales y matices de hinojo, hierbas aromáticas de monte bajo y puntas de tabaco y cacao. En boca es opulento y cubre el paladar con sus taninos perfectamente ensamblados y equilibrados con la potente graduación y la acidez que le dan nervio y estructura. Es carnoso y se abre en un abanico de sabores que combinan un fondo de buena madera de roble, con notas de cacao, canela y vainilla, con la frutuosidad de su complejo "coupage".

El siglo XXI lo encontrará a punto para celebrar el cambio de milenio.

Clos Mogador 1993 Degustado el 1-5-1996 por Alfred Rexach.

Análisis:

Alcohol: Acidez total en ácido tartárico: Acidez volátil: Anhídrido sulfuroso total:
 Anhídrido sulfuroso libre: Azúcares reductores:

