

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2008



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*  
S.C.C.L.



R.E.: 7342 -T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE      CONTAINS SULFITES



THOMAS SOMMER

Chef Somilier

Gourmetrestaurant Lerbach-Nils Henkel  
Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach

## CLOS MOGADOR 2008

”Quien ha visto las chispas en los ojos de Rene Barbier cuando habla de sus vinos, también entiende la profundidad de su Clos Mogador. Solamente con mucho amor al detalle y ambición en el viñedo un viticultor esta capaz crear esta complejidad y rica diversidad. Eso se nota sobre todo cuando se tiene añadas maduras en copa.

Hoy añadas como 1998 y 2001 se presentan en perfección. Y justo estos eran vinos que hace años eran gordos, compactos y prácticamente inasequibles. Hoy en día entusiasmen al sibarita de trago a trago. Y justo eso me pasó a mí, cuando probó por primera vez al 2008.

Como sera dentro de 10 años? Hoy aparece el purpuro oscuro casi opaco y la alta viscosidad te dar una idea de lo que pronto la nariz descubrirá.

Humo, frutas de busque oscuras, especies –una representación compacta en la copa no movida. Con algo de aire, la fruta es mas madura, arándanos y Casis y sobre todo mucha cereza negra. Además recuerdos de chocolate, regaliz, pimienta blanca, clavo, mucha canela y un poco de pan de especias. Cada vez suben mas aromas florales y de madera baja, combinado con un dulzor que recuerda a crema catalana.

La madera está presente pero bien integrada. En el paladar se presenta denso, el alcohol moderado, los taninos duros pero no inasequibles. Los aromas cambian entre chocolate amargo, frutas pequeñas oscuras y muchas especies. Un juego largo y diverso de aromas, y todavía queda por ver los que ganarán en el futuro. La acidez todavía sale muy presente, y las especias incluso lo acentúa más. Cuando eso en los próximos tres años se armoniza, entonces estoy seguro, tendremos un vino en nuestro celler que nos regalará alegría durante muchos años.

Estimado Rene, una vez más muchas gracias por este gran vino. Los esfuerzos merecían la pena.”

**2008**

# CLOS MOGADOR

## VINO DE FINCA QUALIFICADA



**NOMBRE:** CLOS MOGADOR

**BODEGA:** CLOS MOGADOR S.C. C.L.  
(1979)

**DIRECCION:** Cami Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL.:** 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

**E-Mail:** closmogador@closmogador.com

**PROPIEDAD FUNDADA EN:** 1979

**INSTALACIONES:** especializadas para pequeñas  
vinificaciones y crianzas.

**TIPO DE VINO:** Reserva

**PROCEDENCIA DE LA UVA:** solamente de  
nuestra finca CLOS MOGADOR

**PRODUCCION MEDIA:** 30.000 bot. (2008)

**DISTRIBUCION:** internacional y nacional  
(Europa, E.U., China, Japón, Australia...)

**DENOMINACION DE ORIGEN:** Priorat  
D.O.Q.

**VARIETADES DE LA UVA:** 46% garnacha,  
21% cariñena, 19% cabernet- sauvignon, 14%  
syrah

**SUPERFICIE DE VIÑEDO INSCRITA:** 20  
hectáreas

**ZONAS DEL VIÑEDO:** montañas 350 metros  
aprox.

**ENVEJECIMIENTO :**

**TIPO DE ROBLE:** de los mejores bosques de  
Europa

**TIEMPO EN BARRICA:** 18 meses en barricas  
nuevas de 300 l. (60% nuevas, 40% de 2º vino)

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado junio  
2008

**GRADO ALCOHOLICO:** 14, 5 %

**ACIDO TARTÁRICO:** 6,0 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,62 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL :** 48 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES :** 0,20g/l - pH: 3,5

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa

**PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR:** 55€ a  
60€