

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2009



## 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



1979: 30 ANYS DE VINYA, 1989: 20 ANYS DE VI  
1979: 30 AÑOS DE VIÑA, 1989: 20 AÑOS DE VINO  
1979: 30 YEARS OF VINEYARD, 1989: WINE 20 YEARS  
1979: 30 ANNÉES DE LA VIGNE, 1989: 20 ANNÉES DE VIN



LUDOVIC ANACLETO  
Sommelier corporatif  
Vinoteca de México

# CLOS MOGADOR 2009

En pocas ocasiones, en la vida de un sumiller, se tiene la oportunidad de trabajar con una persona tan amable, amistosa y sencilla como René Barbier.

Al haber probado los vinos de René muchas veces, puedo decir que su actitud modesta es solo una fachada que oculta el genio de este espectacular vinatero. Como sucede a menudo, el genio en términos de viticultura se expresa a través de una compleja interpretación del terroir, que es la base de un gran vino.

Mogador es René y René es Mogador. Hay ósmosis con los suelos del Priorat y con los excepcionales cepas de syrah y garnacha. Mogador 2009 es espectacular por su complejidad, que resulta sorprendente en una etapa tan temprana de su evolución. Los múltiples niveles de aromas y sabores durante la primera cata realmente manifiestan su genio. Este vino es una fantástica concentración de alcanfor y mermelada de moras, mezclado con ligeros toques de vainilla e incienso que le confieren una prodigiosa y exótica identidad.

En nariz sigue desplegándose y abriéndose hasta desvelar una calidad en la que las especias se muestran lentamente. En un par de ocasiones un toque de eucalipto me ha cautivado mientras probaba este gran vino. Hay que estar preparado para este feroz temperamento en el aspecto olfativo. En boca, un músculo muy sensible, este vino es articulado y elegante, en definitiva un gran vino, que hoy por hoy todavía es demasiado joven. El día de mañana será fantástico, es decir, espectacular. Intenso, concentrado y al mismo tiempo perfectamente equilibrado, Clos Mogador 2009 nos ofrece una acidez totalmente integrada que acude en ayuda de los taninos presentes en el vino. Estos taninos son capaces de sorprender al más impasible de los expertos y cautivarán a los aficionados que buscan sensaciones fuertes. Es un vino dominado por los frutos rojos en compota, seguidos por notas de capuccino y toques de especias que nos volverán a aparecer posteriormente. Tiene un final extraordinariamente largo, acompañado por una elegante acidez. Este vino merece bastantes años de bodega para que revele su verdadera personalidad. Una vez dicho esto, debo añadir que ahora mismo, en su joven estado, es delicioso.

René, no puedo decir nada más que gracias.

Por el Priorat

Por España

Por el vino

Y por todos nosotros, epicúreos y gourmets!

**2009**

# CLOS MOGADOR

## VINO DE FINCA CUALIFICADA



**NOMBRE:** CLOS MOGADOR

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

**DIRECCIÓN:** Camí 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 crianza

**TIPO DE VINO:** Reserva

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

**PRODUCCIÓN MEDIA:** 30.000 bot.

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

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

**VARIETADES DE LA UVA:** 44% garnacha,  
21% cariñena, 19% cabernet- sauvignon, 16%  
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. (50% nuevas, 50% de 2º vino)

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado en junio  
2011

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14, 5 %

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 6,0 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,69 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL :** 50 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES :** 0,48 g/l - **pH:** 3,43

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa

**PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR:** 56€ a 61€