

CLOS MOGADOR  
VI DE FINCA QUALIFICADA

2010



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

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

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



R.E.: 7342 -T



Yohann Jusselin MS

UK Sommelier of The Year 2011

Mejor sumiller del Reino Unido para el año 2011

## CLOS MOGADOR 2010

Desde mi primer viaje al Priorat he quedado fascinado por su historia, la calidad de sus vinos y su potencial. En mi opinión, el Priorat es una de las zonas vitícolas más interesantes de España hoy en día. A pesar de su diversidad en términos de variedades de uva y estilos de vino, curiosamente, cada vez que he necesitado un vino de calidad de esta zona, he acabado escogiendo un Clos Mogador de René Barbier.

La añada 2010 de Clos Mogador es de un rojo cereza intenso, con toques violáceos y alta viscosidad. En nariz, sus aromas iniciales nos recuerdan deliciosas y dulces frutas negras como ciruelas frescas y desecadas, seguidas por un toque de bosque. Pasados unos minutos, los aromas tienden hacia frutas más frescas, con notas de hoja y una pizca de pimienta negra. Realmente tiene una nariz extremadamente aromática, que estalla con elegancia.

En boca, nos deja la impresión de un vino tinto maduro, con chocolate, vainilla y cerezas en compota. Es un vino muy equilibrado, con buena acidez y taninos robustos. Un paladar complejo con notas de madera de cedro, especias dulces, vainilla y aroma de café.

Decantando y dejándolo respirar algunas horas, Clos Mogador 2010 toma una nueva dimensión, se vuelve más redondo y aromático, con toques de pasas, grosella negra, regaliz y una encantadora e intensa nota floral. Combina pureza y equilibrio, los taninos son maduros y se están integrando bien. Es un vino con potencial de envejecimiento. Recomendaría guardarlo unos diez años antes de beberlo.

Recomiendo servirlo a 15° C en decantador, utilizando las copas Riedel diseñadas para vinos de merlot. Un vino como éste necesita mucha oxigenación para poder desplegar todas sus virtudes. Puedo imaginar este vino combinando muy bien con platos como pierna de cordero asada, paletilla confitada, berenjenas o incluso ciervo del castillo de Balmoral con puré de chirivías, calabaza y salsa de vino tinto.

**2010**

# 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,  
25% cariñena, 15% 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  
2012

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15 %

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,4 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,65 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 38 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,83 g/l - **pH:** 3,4

**INDICE POLIFENOLES TOTALES:** 65

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa

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