

# CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

## 2012



### PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

*Clos Mogador*

S.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER D.O.C.  
CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT SUAVITAT - CONTINGUT DE SUAVITAT - ENVIAT SUAVITAT



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)



CLAUDE LAAGE

Propietario del Restaurante: “les Mirabelles”

Nomansland Wiltshire England

## CLOS MOGADOR 2012

Me siento muy honrado de haber sido invitado a describir la añada 2012 de Clos Mogador, ya que he seguido este vino desde la primera cosecha en 1989 y todavía tengo todas las añadas disponibles en mi bodega de Hampshire. Una de las razones por la cual me gusta este vino es que sencillamente, es un vino “noble”. Con los años ha habido comprensibles diferencias sutiles entre las diferentes añadas, pero el núcleo del vino permanece puro e increíblemente complejo, con marcadas características de “terroir”. Sólo podía ser un vino del Priorat y, para mí, es el vino supremo del Priorat.

Desde 2007 René ha estado utilizando menos Cabernet Sauvignon y desde 2010 parte del vino es criado en “foudres” de Allier francés. Estos factores han influido en los atributos de la vendimia 2012 de forma muy positiva.

La apariencia visual del vino está de acuerdo con todo lo que uno podría esperar de un Mogador - Color púrpura con alta viscosidad y reflejos granates atractivos que invitan a investigarlo más a fondo.

El clima de la vendimia de 2012 fue muy cálida, con rendimientos de un 30% menos de lo normal . En nariz es concentrado y embriagador, recubierto de tabaco y cerezas maduras. El uso juicioso de depósitos más grandes ha conseguido que la concentración del vino no se convierta en abrumadora (otro indicio de elaboración inteligente del vino).

Las sensaciones en el paladar comienzan con una calidez y suavidad que oculta su juventud. La fina acidez indica que puede estar listo para beber en una etapa más temprana que otras añadas. Una abundancia de frutos rojos terrosos se superpone con café, regaliz y especias, todo armonizado por los taninos sutiles y bien equilibrados.

El final es una extensión natural de la sensación en boca, con notas de mermelada, ahumados, y una cálida y alentadora textura.

No hay que precisar que la decantación de este vino es una necesidad, como también servirlo en unas copas adecuadas, (por ejemplo: Riedel o Spiegelau.)

Un vino complejo con tantos matices merece sólo lo mejor. ¡Bravo René!

# 2012

## 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:** 25.000 bot.

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

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

**VARIETADES DE LA UVA:** 49% de garnaxas,  
25% cariñena, 10% 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:** 20 meses en barricas de  
300 l. y fudre de 2000 l.

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado 2ª  
semana de junio 2014

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15,5 %

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,5 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,78 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 51 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,79 g/l - **pH:** 3,47

**INDICE POLIFENOLES TOTALES:** 68

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa