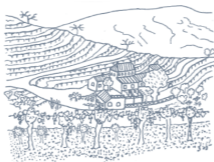


CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2014



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.L.



R.E.: 7342 - T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIG

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



www.closmogador.com



Guillermo Cruz

Sumiller Jefe Restaurante Mugaritz
Head Sommelier Mugaritz Restaurant (España)

CLOS MOGADOR 2014

Es realmente fascinante para mí el poder hablar de un vino que me despierta tantas sensaciones...

Es una sintonía que narra, desde el líquido elemento, la convicción de una familia de crear botellas únicas, de aquellas capaces de emocionar y de robar un hueco en nuestra memoria, para que el recuerdo siempre acompañe.

Para mí Clos Mogador, más que un vino, es un entorno embotellado, cuando se hace realidad rellenar una botella con identidad, la identidad de un territorio irrepetible, que con cada sorbo transporta a esas laderas repletas de terrazas típicas del Priorat, dónde el clima mediterráneo se fusiona y el suelo se expresa de manera contundente.

Hay pocos vinos en el mundo que puedan presumir de tener alma... El alma en un vino es algo que no se puede tocar pero sí sentir... La parte intangible que es la que llega tan adentro. Esta familia ha sido capaz de tatuar a fuego su pasión en Clos Mogador, haciendo que cada botella derroche esa alma que lo convierte en algo muy especial.

Un perfecto ensamblaje entre variedades autóctonas (Garnacha y Cariñena) y foráneas (Cabernet Sauvignon y Syrah), con protagonismo de la Garnacha, todas ellas impecablemente adaptadas a esta zona.

Frutas rojas y negras maduras como bandera, con la complejidad de los tostados y las especias, provocando una nariz de reflexión, con un paso en boca que ya susurra que esto es un vino que resistirá al paso del tiempo, buscando perdurar y envejecer con carisma, ese carisma digno de una gran creación.

Un vino dónde el suelo habla, el entorno se expresa y esta familia lo escucha y lo interpreta para mostrar al mundo la grandeza de su tierra y la emoción líquida que produce su Clos Mogador 2014.

Nosotros, afortunados de poder disfrutarlo.
Brindo por vosotros.
¡Salud!

2014

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CUALIFICADA



NOMBRE: CLOS MOGADOR

BODEGA: CLOS MOGADOR S.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: 31.000 bot.

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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 49% de garnacha, 25% cariñena, 16% syrah, 10% cabernet sauvignon

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 de 300 l. y fudre de 2000 l.

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado 2ª semana de junio 2016

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,8 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,78 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 30 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,31 g/l - **pH:** 3,47

INDICE POLIFENOLES TOTALES: 68

TIPO DE BOTELLA: bordolesa