

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2015



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



Thibaut Panas

Chef Sommelier, Beau –Rivage,
Lausanne, Suiza

CLOS MOGADOR 2015

Hablar de Clos Mogador es un gran honor para mí. ¡No tengamos miedo de las palabras, soy un amante de la comarca del Priorat. Un amante de la propiedad Clos Mogador, y por supuesto del personaje, René Barbier. Sin él, el Priorat no sería lo que es hoy. René ha ayudado a esta región a renacer, a crecer otra vez y nos ofrecen el fruto de su terroir. Lo que también me emociona es el vínculo entre los vinos de la familia Barbier y la Suiza. La primera cosecha de Clos Mogador, la cosecha de 1989, ha sido importada casi en su totalidad por la familia Loparco. Estos visionarios, tuvieron esta audacia hace casi treinta años y antes que la región del Priorat y antes que Clos Mogador se convierta en referencia en el mundo del vino.

Comentamos el año 2015: un año maravilloso en la comarca del Priorat. Se juntaron todas las condiciones favorables para producir un gran Clos Mogador. La "robe" es de un suntuoso rojo rubí intenso. La nariz es compleja y agradable. Los aromas de frutos rojos son maduros y combinan perfectamente con las notas de regaliz y cacao. El ataque es elegante, el paladar ofrece notas de especias, de humo (madera, pimienta). Los taninos son persistentes, compactos y de una excepcional delicadeza que prolongan el final de boca de una manera asombrosa.

Clos Mogador 2015: Vino con mucha personalidad, persistente y de una grande elegancia. Magnifico ahora, Clos Mogador 2015 ganará envejeciendo en vuestra bodega

Un gran éxito para este Clos Mogador 2015.

Isabelle y René Barbier nos hace el privilegio de poder degustar sus vinos.

Les agradezco cordialmente, y con mucho corazón por su trabajo, su compromiso con esta región que descubrimos catando el Clos Mogador.

2015

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: 45% garnatxa,
29% carinyena, 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 julio 2017

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,1 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,83 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 44 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,21 g/l - **pH:** 3,56

INDICE POLIFENOLES TOTALES: 68

TIPO DE BOTELLA: bordolesa