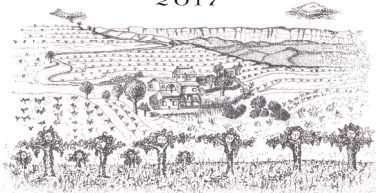


CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2017



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F. LA BARBIER MEYER



www.closmogador.com



VINCENT GASNIER

MASTER SOMMELLIER/CONSULTOR DE VINOS.

REINO UNIDO

CLOS MOGADOR 2017

Hace ya muchos años que me enamoré de los vinos españoles, y en particular de los catalanes. Tuve la suerte de poder probar algunas verdaderas joyas y descubrir algunas de las increíbles variedades de uva autóctonas, así como productores absolutamente involucrados, especialmente Clos Mogador.

Toda la emocionante historia del nacimiento y continuo crecimiento de la marca en cuanto a prestigio mundial y respeto está basada en el hecho que René e Isabelle tuvieron un sueño y quisieron cumplirlo. Hay mucha gente que tiene sueños pero no todo el mundo tiene la convicción y determinación de hacerlos realidad –Isabelle y René – y más adelante con sus hijos –René Jr. y Christian– lo consiguieron, y gracias a Dios que fue así!

Cuando llegué al Reino Unido en 1996, me presentaron Clos Mogador como uno de los mejores vinos tintos españoles. A lo largo de los años he ido comprando y, por accidente, guardé una caja de 1998. Cuando abrí una botella las Navidades pasadas –sobre todo por curiosidad– me quedé boquiabierto! me sorprendió el frescor y la juventud de este vino.

Clos Mogador 2017 es un coupage de 46% Garnacha, 29% Cariñena, 15% Syrah y 10% Cabernet Sauvignon, uvas cultivadas en suelo de llicorella lo que da al vino esa mineralidad pura por la que el Priorat es famoso y que las técnicas de vinificación de René Barbier padre e hijo llevan a la perfección. Todavía no he encontrado otro vino que refleje de manera tan perfecta un “terroir”, con esa sutil fusión de frutas y naturaleza.

El color púrpura intenso de esta añada anticipa un *bouquet* impresionante que combina los aromas de especias, ahumados y hierbas con un toque de tostado. En boca todas estas impresiones se intensifican con una sucesión de aromas; café, chocolate, regaliz y fruta madura. Los taninos sedosos y persistentes vienen acompañados de una acidez refrescante. Las calidades retro-nasales son potentes y de larga duración.

Como el vino evoluciona constantemente, es esencial decantarlo y utilizar una buena copa para disfrutar de este caldo excepcional. Yo pienso guardar mi cupo en mi bodega durante al menos 8 años, y recomendaría este tiempo de guarda como mínimo para disfrutar del vino en su momento óptimo. Me pregunto si seré capaz de esperar tanto tiempo...

René e Isabelle, Chapeau!!

2017

CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

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
de altitud aprox.

ENVEJECIMIENTO :

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de
Europa

TIEMPO EN BARRICA: 18 meses en barricas de
300 l. y foudres de 2.000 l.

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado 2ª semana
de julio 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 6,2 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,83 g/l

ANHÍDRIDOSULFUROSO TOTAL: 51mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,2 g/l

pH: 3,42

TIPO DE BOTELLA: bordolesa

