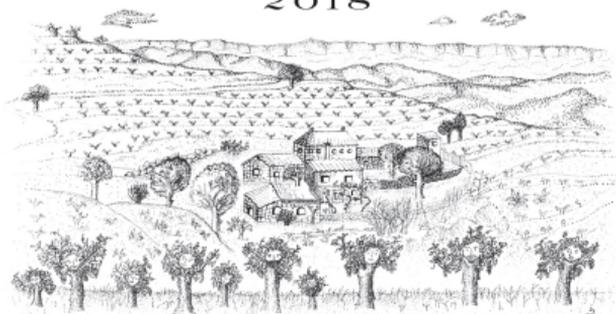


CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2018



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F^{LLA}. BARBIER MEYER



www.closmogador.com



JOCELYN VERNY

SOMMELIER JEFE

HOTEL DES TROIS COURONNES EN VEVEY (SUIZA)

CLOS MOGADOR

2018

El Clos Mogador es un mundo aparte, un paraíso encantado, descubierto y elogiado desde 1979 por la familia Barbier.

Isabelle y René, los visionarios, abrieron el camino de una forma tan espectacular que todo el Priorat adoptó su método. Hoy, sus tres hijos son dignos representantes de la nueva generación. Está René Junior, el maestro de bodega y pedagogo, Christian, el "druida" que se ocupa del bienestar del terruño y Anderson, el artista experimental.

No nos olvidamos de su primer Mogador y vivir la visita de la finca es entender que Mogador es un elixir de su terruño, de la benevolencia de la familia y de la armonía con la naturaleza.

Este Clos Mogador 2018 es fiel a este ADN.

Esta añada tan particular, con un perfil atípico, a lo largo del Priorat sin ningún otro año comparable, se resume en su frescura, su equilibrio con buena acidez.

Inmediatamente encontramos los aromas de la garriga de la finca, el vapor de la lluvia cayendo sobre la piedra caliente, las amargas aceitunas negras tan queridas por toda la familia. Al estar al inicio de su vida, los aromas primarios, especialmente los frutos rojos y negros, son los más presentes. Combinando intensidad y finura, esta añada es un fotograma congelado del biotopo de las parcelas de todo lo que rodea a Clos Mogador.

Los estilos de vinificación que evolucionan en una maduración más flexible, en foudres, hacen que el vino sea más accesible, más digerible para degustar cuando es joven.

Por su profundidad y delicadeza, este vino exige gastronomía. A lo largo de su vida, maridarán perfectamente con los animales y frutos silvestres que se encuentran alrededor del dominio, en particular la caza. Estos son los contrastes, esos magníficos acuerdos entre el lado crudo de la carne y la sensación de frescor del vino en el paladar, esa mineralidad que te hace salivar. En principio, preferimos la pluma, como una paloma con costra de hierbas aromáticas. Entonces, si dejamos que este néctar evolucione, acompañado de aceitunas negras o trufa melanosporum será una combinación perfecta.

Durante los próximos cinco años nos encargaremos de oxigenarlo el día anterior o decantarlo unas horas antes. También se puede dejar reposar en la bodega durante unos años para descubrir la complejidad de los aromas secundarios y terciarios que desarrollará en la madurez.

Os deseo tanto placer y emociones como cuando mis papilas gustativas descubrieron Clos Mogador.

2018

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 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,6 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,81 g/l

ANHÍDRIDOSULFUROSO TOTAL: 55mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,6 g/l

pH: 3,37

TIPO DE BOTELLA: bordolesa

