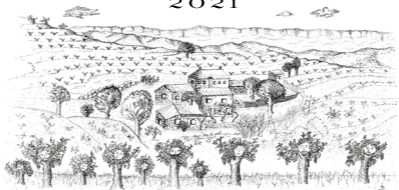


CLOS  
**MOGADOR**

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2021



**PRIORAT**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*

F<sup>LLA</sup>. BARBIER MEYER



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



**AUDREY DORÉ**  
SOMELIER JEFE DEL CELLER DE  
CAN ROCA (GIRONA, ESPAÑA)

# CLOS MOGADOR

## 2021

En Catalunya tenemos la suerte de contar con muchas regiones de vinos, muy diversas, ricas en variedades y terroirs.

Pero cuando me piden un vino que la represente, probablemente Clos Mogador sea para mí el vino que mejor exprese la identidad de Catalunya.

Clos Mogador simboliza el resurgir de la una zona vitícola tan árida que se había ido abandonando y que ahora copa las mejores puntuaciones internacionales.

Es la historia de una familia que ha liderado los retos del Priorat de los años 80 y sigue liderando las inquietudes actuales; la del compromiso con el cuidado del entorno, la regeneración de la tierra y una agricultura que acompaña en vez de intervenir.

También es un paisaje, una viña icónica, cuidada como una joya en su estuche de licorella, bosques y montañas.

Es el Mediterráneo embotellado, la esencia de Catalunya concentrada en una copa.

La añada 2021 fue un respiro entre la añada 2020, rebautizada “dos mildiu” y las dos añadas posteriores marcadas por graves sequías.

Una añada relativamente fresca que nos da un vino con un carácter continental inusual en el Priorat.

La voluntad de René con los años ha sido la de vinificar vinos más frescos, con un impacto de la madera mucho menos presente, con más protagonismo de la garnacha y la cariñena, todo ello para que disfrutemos de un vino más puro, concentrado y sutil a la vez.

Este Clos Mogador 2021 es toda delicadeza en nariz. La fruta es fresca, las hierbas aromáticas mediterráneas refinadas.

La boca en cambio es profunda, con una textura satinada y un agarre medurado.

Una rareza que emociona desde su inicio, solo el preludio de la magnitud que alcanzará.

AUDREY DORÉ  
Somelier jefe del Celler de Can Roca (Girona, España)

2021

# 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

**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:** 35.000 bot.

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

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

**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.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Solamente  
levaduras autóctonas 30% de rapa,  
maceración a 35- 65 días

**CRIANZA:** Envejecimiento 100% en foudres  
de 2.000 l. durante 18 meses.

**FECHA EMBOTELLADO:** finales de junio 2023

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,4 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,90 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 90 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,7 g/l

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa

