



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin es un concepto de vino blanco de almas gemelas. Representa el equilibrio entre lo femenino y lo masculino en el esplendor de la juventud. Es la armonía de terruño del Priorato para una cocina catalana en su apogeo. Un gran periodista catalán contemporáneo ha dicho: *En nuestros días, Catalunya es conocida por algunos grandes cocineros y por los vinos del Priorato.*

Es por tanto difícil para nuestros vinos tintos, tan ricos y potentes, poder ser el complemento ideal para esta nueva cocina de autor. Y es por esto que Nelin espera ser su compañero más adecuado.

Una base de garnacha blanca evoca las colinas onduladas bajo un sol impenitente, salpicadas de aquellas sensaciones de especias y de membrillo que la pizarra de su suelo condimenta con notas minerales.

La *roussane*, maravillosamente adaptada, dibuja los arroyos que serpentean en las colinas. Esta nota de frescor envuelta de flor de azahar se acerca a nuestra tierra para atenuar la aridez de una mineralidad exquisita.

El *viognier* suaviza este paisaje en formas dulces y tiernas que otorgan al vino un aspecto único. Diplomático y un poco exótico, une y consolida las otras variedades con sus notas de frutas carnosas y sutiles.

Todo ello con un matiz insólito, extraño al terruño, que recuerda que la historia del Priorato está después de todo ligada a Francia. Se trata del *pinot noir*. Él estructura el conjunto y da futuro a nuestro vino gracias a sus taninos y su acidez. Este extraño turista, sin traicionar a su terruño, ofrece a Nelin la poción de una larga vida.

René Barbier

NELIN 2008

El Clos Nelin presenta un suave color amarillo dorado.

Su aroma es intenso, complejo y seductor. Se distinguen suaves fragancias de albaricoques, de lichi y de pomelo rodeadas de un fondo mineral, de recuerdos florales y de miel.

En boca presenta un volumen notable y una gran untuosidad. Su equilibrada acidez refresca su estructura logrando que su paladar sea intenso y delicado. Sus aromas se acrecientan tras su paso por el paladar dejándonos largo tiempo su recuerdo en la memoria.

Fernando Zamora Marín
Profesor Titular de la Facultad de Enología de Tarragona
Enólogo de Clos Mogador



NELIN 2008

NOMBRE: NELIN

BODEGA: CLOS MOGADOR S.C.C.L. (1979)

DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: 977.83.91.71

FAX: 977.83.94.26

PROPIEDAD FUNDADA EN: 2000

INSTALACIONES: Especializada para pequeñas
vinificaciones y crianzas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato
D.O.Q

TIPO DE VINO: Blanco crianza

PROCEDENCIA DE LA UVA: 5,8 hectáreas
propias en 4 parcelas

PRODUCCIÓN MEDIA: 9.000 botellas (año
2008)

DISTRIBUCION: Internacional y nacional

VARIEDADES DE LA UVA: 51% garnacha,
13% macabeau, 8% viogner, 7% marssanne, 7%
pinot noir, 5% escanyavelles, 4% Pedro Ximenez

ZONAS DEL VIÑEDO: Laderas de pizarras

ENVEJECIMIENTO

TIPO DE ROBLE: Francés de grano fino

FERMENTACIÓN: En tinas y en barricas

TIEMPO DE BARRICAS: 9 meses en barricas

TIEMPO DE BOTELLAS: Embotellado en
julio 2009

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

ACIDEZ TARTÁRICO: 6,1 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,46 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 50 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,70 g/l

pH: 3,07

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR: 25€ a
30€