



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 ello 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.

El macabeu, maravillosamente adaptado, dibuja los arroyos que serpentean en las colinas. Esta nota de frescor envuelta en 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 viene del *escanyavelles*. La estructura en conjunto da futuro a nuestro vino gracias a sus taninos y su acidez. Este extraño ancestro, sin traicionar a su terruño, ofrece a Nelin la poción de una larga vida.

René Barbier

NELIN 2010

Vino de un color amarillo dorado en el que se distingue un vago reflejo rojizo propio de la pequeña proporción de Escanyavelles que compone su coupage.

Su aroma es intenso, complejo y sumamente seductor. Sobre las claras notas de frutas blancas (manzanas) y de hueso (melocotón) se superpone un fondo cítrico (pomelo) y recuerdos de humo y de especias.

En boca se muestra opulento y untuoso. Su tacto, sorprendentemente intenso para un vino blanco, impregna el paladar con toda la fruta que contiene. Una equilibrada acidez refresca su largo final.

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



NELIN 2010

NOMBRE: NELIN

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

DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

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

DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional

VARIETADES DE LA UVA: 52% Garnacha,
y 48% distribuidos en: macabeu, viogner,
escanyavelles

ZONAS DEL VIÑEDO: Laderas de pizarras (de
350m a 500m)

FERMENTACIÓN: en barricas y tinas de robles,
con levaduras autóctonas

TIEMPO EN BARRICAS: 9 meses en tinas de
roble y en tinajas de cemento

TIEMPO EN BOTELLAS: Embotellado en
junio 2011

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %

ACIDEZ TARTÁRICO: 5,3 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 80mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,20g/l

pH: 3,13

TIPO DE BOTELLA: Bordalesa

PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR: 26,00€
a 31,00€