



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.

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 Ferrer

NELIN 2012

Seguimos con la idea de la añada 2011.

A fuego lento, buscando la complejidad.

Las levaduras autóctonas fueron más perezosas, las fermentaciones fueron lentas, algunas hasta seis meses.

Los vinos se criaron en depósitos grandes, 1.200 litros de madera y 600 litros en hormigón.

En total Nelin se embotelló después de 16 meses.

Con Nelin 2012, hemos buscado obtener más complejidad en su juventud y a la vez tener más estabilidad para poder envejecer mejor.

2012 es especialmente una añada de poca producción, solamente se embotellaron 5.200 botellas.

René Barbier Meyer



NELIN 2012

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: 5.200 botellas
DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional
VARIETADES DE LA UVA: base de Garnacha
blanca
ZONAS DEL VIÑEDO: Laderas de pizarras (de
350m a 500m)
FERMENTACIÓN: en barricas y tinas de robles,
con levaduras autóctonas

TIEMPO EN BARRICAS: 16 meses en tinas de
roble y en tinajas de cemento
TIEMPO EN BOTELLAS: Embotellado en
diciembre 2013
GRADO ALCOHÓLICO: 15 %
ACIDEZ TARTÁRICO: 5,4 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,50 g/l
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 47 mg/l
AZÚCARES RESIDUALES: 1,79 g/l
pH: 3,19
TIPO DE BOTELLA: Bordalesa
PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR: 30,00€
a 35,00€



www.closmogador.com