



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

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

No obstante es difícil para nuestros vinos tintos, tan ricos y potentes, poder ser el complemento ideal para esta nueva cocina de autor. Por ello Nelin espera ser su compañero más adecuado. Una base de garnacha blanca evocando colinas onduladas bajo un sol impenitente. Todo ello salpicado de sensaciones especiadas amembri-

lladas, con un suelo de pizarras condimentado de notas minerales.

El macabeo, 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 2016

“El PRIORATO BLANCO.”

Nelin es la interpretación de nuestra familia sobre lo que es el vino blanco del Priorat.

En Nelin jugamos con las pieles, inspirándonos en los antiguos «brisats», trabajando con levaduras indígenas, fermentaciones de más de 6 meses, crianzas de más de 15 meses, y utilizando todo tipo de materiales, empezando la primera fase con maderas, luego pasando por cemento, cerámica e incluso en su última fase inoxidable.*

Últimamente estamos muy emocionados reintroduciendo variedades únicas autóctonas como son el trepat blanco o el cartoixá.

(*Fermentaciones con hollejos)

René Barbier Meyer



NELIN 2016

NOMBRE: NELIN
BODEGA: CLOS MOGADOR S.L. (1979)
DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS
E-MAIL: closmogador@closmogador.com
TEL: +34 977 839 171
FAX: +34 977 839 426
PRIMER AÑO DE VINIFICACIÓN: 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: 7.500 botellas
DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional (Europa, EE.UU, China, Japón, Australia...)
VARIETADES DE LA UVA: base de garnacha blanca i macabeo
ZONAS DEL VIÑEDO: Laderas de pizarras (de 350m a 500m de altitud)

FERMENTACIÓN: en barricas y tinas de robles, con levaduras autóctonas
CRIANZA: 12 meses en tinas de 1.200 l. y 6 meses en cubas de acero inoxidable
TIEMPO EN BOTELLA: Embotellado en Junio 2018
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %
ACIDEZ TARTÁRICO: 5,3 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,51 g/l
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 26 mg/l
AZÚCARES RESIDUALES: 1,76 g/l
pH: 3,19
TIPO DE BOTELLA: Bordalesa
PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR: ≈37,00€



www.closmogador.com