



PROPIEDAD **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 amembrilladas, 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.

PROPIEDAD NELIN 2017

«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.

René Barbier Meyer

(*Fermentaciones con hollejos)



PROPIEDAD **NELIN** 2017

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 roble, 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 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %

ACIDEZ TARTÁRICO: 5,3 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,58 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 44 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,9 g/l

pH: 3,27

TIPO DE BOTELLA: Bordalesa



www.closmogador.com