



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 sal-

picado 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 2020

«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 pansal, picapoll blanc, cartoixá y otros (trepat blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).*

El año 2020 ha sido un año de contrastes. Un año con un principio de ciclo muy abundante en lluvias, un regalo para nuestras tierras. También fue un año de aprendizaje con la aparición de enfermedades menos corrientes en nuestras tierras. Perdimos algo de flor, trabajamos duro hasta bien entrado el mes de junio. A finales de ese mes, un cambio radical en el clima, un verano seco y caluroso, pero a diferencia de otros años las plantas no sufrieron nada de estrés, pudimos llegar a la época de vendimia con una uva que alcanzó fácilmente una buena madurez. Con todo esto hemos conseguido un vino amable, equilibrado. Espero que lo disfrutéis.

**René Barbier Meyer**

(\*Fermentaciones con hollejos)



# PROPIEDAD NELIN 2020

**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

**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:** 6.340 botellas

**DISTRIBUCIÓN:** Internacional y nacional (Europa,  
EE.UU, China, Japón, Australia...)

**VARIETADES DE LA UVA:** Base de garnacha  
blanca y macabeo, más pansal, picapoll blanc,  
cartoixá y otros (trepat blanc, carinyena blanca,  
PX, escanyavelles).

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

**FERMENTACIÓN:** en barricas y tinas de roble,  
solamente 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 2022

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5 %

**ACIDEZ TARTÁRICO:** 5,6 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,58 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 60 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 1,2 g/l

**TIPO DE BOTELLA:** Bordalesa



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)