

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2007



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador
S.C.C.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE CONTAINS SULFITES

La couleur de ce vin d'un rouge très intense est nuancée de touches violacées propres à sa jeunesse.

Tout d'abord, son arôme nous captive par d'agréables notes de fruits des bois et de souvenirs d'épices douces (cannelle, vanille...). Peu à peu il s'ouvre, son intensité augmente, et de nouvelles senteurs surgissent et augmentent sa complexité. Des notes de cassis, de framboise, de cacao et de violette envahissent la coupe et diffusent un parfum irrésistiblement séduisant.

En bouche il est robuste, onctueux et extrêmement fruité. Sa bonne acidité compense son degré élevé et fait que son passage en bouche soit étonnamment frais. Des tannins abondants et très mûrs caressent le palais montrant une structure remarquable. Un vin magnifique qui améliorera durant les prochaines années.

Fernando Zamora Marin

Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone
Oenologue de Clos Mogador



Miguel Laredo Fernandez
Propriétaire de *La Taverna Laredo*

CLOS MOGADOR 2007

Quand René, Isabelle et Jordi me chargèrent de la dégustation de Mogador 2007, en plus du grand plaisir que cela me procura, je pus jouer avec trois facteurs en sa faveur.

Le terroir, considérant que c'est l'unique vin de propriété, une année climatologiquement fraîche et l'énorme travail de René. Quelle couleur! quelle intensité ! Il me plaît de l'appeler «rougenoir», avec un liseré violacé témoin de sa jeunesse.

Au nez, les arômes minéraux se confondent avec celui de fruit rouge frais, indiquant que ce vin encore dans sa jeunesse possède une grande complexité qui continuera à se développer tout au long de sa vie.

En bouche, il est fastueux. Ce qui me surprît le plus c'est son acidité qui évoque la longueur de ce vin tout en enveloppant ses minéraux et son fruit frais dans un grand travail d'élevage.

Vin hédoniste qui donnera un vif plaisir pendant de nombreuses années.

Longue vie à Mogador!

2007

CLOS MOGADOR

VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ

NOM: CLOS MOGADOR

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

ADRESSE: Cami Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 1979

INSTALLATIONS: spécialisées pour des vinifications et des élevages en petite quantité.

TYPE DE VIN: élevage

PROVENANCE DES RAISINS: uniquement de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE: 30.000 bouteilles (2007)

DISTRIBUTION: internationale et nationale (Europe, E.U., Chine, Japon, Australie...)

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE: Priorat D.O.Q.

VARIÉTÉS DES RAISINS: 40% grenache, 20% cabernet-sauvignon, 22% carignan, 18% syrah

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 20 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE: montagneux avec des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres d'altitude.

VIELLISSEMENT

TYPE DE CHÊNE: des meilleures forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE: 20 mois en barriques neuves de 300 l. (70% neuves, 30% seconde vinification)

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en juin 2008

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14,5%

ACIDITÉ TARTRIQUE: 5,25 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,58g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL: 43 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,59g/l

pH: 3,34

TYPE DE BOUTEILLE: bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMATEUR: 55 à 60€

