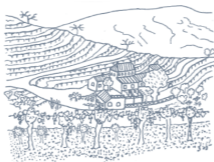


CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2014



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIG

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Guillermo Cruz

Sumiller Jefe Restaurante Mugaritz
Head Sommelier Mugaritz Restaurant (España)

CLOS MOGADOR 2014

C'est vraiment fascinant pour moi de parler d'un vin qui me procure tant de sensations. C'est une symphonie qui raconte, par l'élément liquide, la conviction de toute une famille de créer des bouteilles uniques, capables d'émouvoir et d'inscrire dans notre mémoire un souvenir éternel.

Pour moi, Clos Mogador 2014, plus qu'un vin, est un paysage mis en bouteille, l'identité d'un terroir irremplaçable, sa réalité embouteillée. Chaque gorgée nous transporte sur les versants en terrasses, typiques du Priorat, où le climat méditerranéen fusionne avec le terroir pour s'exprimer avec force, conviction.

Il y a peu de vin dans le monde qui peuvent présumer avoir une âme ! L'âme dans un vin ne peut se toucher, mais peut se sentir. La part intangible est celle qui touche au fond de l'âme. Cette famille a été capable de tatouer, à chaud, sa passion dans Clos Mogador, faire que chaque bouteille prodigue cette âme, convertisse le vin en un produit exceptionnel.

Un parfait assemblage entre variété autochtones, le Grenache prédominant et le Carignan, et les variétés étrangères, Syrah et Cabernet-Sauvignon, toutes parfaitement adaptées à ce terroir.

Fruits rouges et noirs, murs, comme étendard, doublés d'arômes grillés et d'épices, provoquant un nez réfléchi, suivi d'un passage en bouche qui nous laisse deviner que ce vin résistera au passage du temps, qui lui procurera longue vie et charisme. Le charisme digne d'un grand vin.

Un vin où le sol parle, le paysage s'exprime et cette famille l'écoute et l'interprète pour montrer au monde entier la grandeur de son terroir et l'émotion liquide que produit son Clos Mogador 2014

Nous avons la grande chance en le dégustant d'éprouver un vif plaisir.

Levons notre verre à votre santé !

2014

CLOS MOGADOR

“VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”



CAVE : CLOS MOGADOR S.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 : spécialement pour des
vinifications et des élevages de petite quantité

PROVENANCE DES RAISINS : seulement des
raisins de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE : 31.000 bouteilles

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

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

VARIÉTÉS DES RAISINS : 49% grenache, 25%
carignan, 16% syrah, 10% cabernet-sauvignon

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 20 hectares

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

VIEILLISSEMENT :

TYPE DE CHÊNE : des meilleurs forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE : 18 mois en fûts de
300 litres et en foudre de 2.000 l.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la
2ème semaine de Juin 2016

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,8 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,78 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 30 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 0,3 g/l, **pH** : 3,47

POLYPHÉNOLS INDICE TOTAL : 68

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise