

# 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

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



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