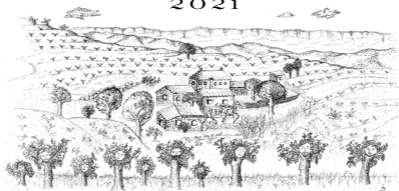


CLOS  
**MOGADOR**

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2021



**PRIORAT**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*

F<sup>LLA</sup>. BARBIER MEYER



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



**AUDREY DORÉ**  
CHEF SOMMELIÈRE AU CELLER DE  
CAN ROCA (GÉRONNE, ESPAGNE)

# CLOS MOGADOR

## 2021

En Catalogne, nous avons la chance d'avoir de nombreuses régions viticoles, très diverses, riches en variétés et en terroirs.

Mais lorsqu'on me demande un vin pour la représenter, le Clos Mogador est probablement pour moi le vin qui exprime le mieux l'identité de la Catalogne.

Le Clos Mogador symbolise la résurgence d'une zone viticole si aride qu'elle avait été abandonnée et qui bénéficie aujourd'hui des meilleures appréciations internationales.

C'est l'histoire d'une famille qui a relevé les défis du Priorat dans les années 1980 et qui continue à être à la pointe des préoccupations actuelles ; l'engagement à prendre soin de l'environnement, la régénération de la terre et une agriculture qui accompagne plutôt qu'elle n'intervient.

C'est aussi un paysage, un vignoble emblématique, soigné comme un joyau dans son écrin de licorelles, de forêts et de montagnes.

C'est la Méditerranée en bouteille, l'essence de la Catalogne concentrée dans un verre.

Le millésime 2021 a été un répit entre le millésime 2020, rebaptisé " deux mildious " et les deux millésimes suivants marqués par de fortes sécheresses.

Un millésime relativement frais qui nous offre un vin au caractère continental inhabituel dans le Priorat.

L'objectif de René au fil des années a été d'élaborer des vins plus frais, beaucoup moins boisés, avec plus de Grenache et de Cariñena, afin de nous faire profiter d'un vin plus pur, plus concentré et plus subtil à la fois.

Le Clos Mogador 2021 est tout en finesse au nez. Le fruit est frais et les herbes aromatiques méditerranéennes sont raffinées.

La bouche, en revanche, est profonde, avec une texture satinée et une prise en main mesurée.

Une rareté qui fait vibrer dès le départ, prélude à l'ampleur qu'il atteindra.

AUDREY DORÉ  
Chef sommelière au Celler de Can Roca (Gérone, Espagne)

2021

# CLOS MOGADOR

VINJA CLASSIFICADA

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

**ADRESSE :** Cami Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL. :** 977 83 91 71

**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 :** 35.000 bouteilles

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

**DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE :**

Priorat D.O.Q.

**VARIÉTÉS DES RAISINS :** 45% garnatxa,  
29% carinyena, 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

**ÉLABORATION :** Uniquement des levures  
indigènes 30% de rapa, macération pendant  
35-65 jours.

**VIELLISSEMENT :** 100% dans des foudres de  
2.000 litres pendant 18 mois.

**MISE EN BOUTEILLE :** fin juin 2023

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%

**ACIDITÉ TARTRIQUE :** 5,4 g/l

**ACIDITÉ VOLATILE :** 0,90 g/l

**ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL :** 90 mg/l

**SUCRES RÉSIDUELS :** 0,7 g/l

**TYPE DE BOUTEILLE :** bordelaise

