



PROPIEDAD **NELIN**

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, c'est l'harmonie du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «de nos jours, la Catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, écla-

boussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage macabeu, merveilleusement adapté chez nous, dessine des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son aridité grâce à une minéralité délicate.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient de la escanyavelles. Elle structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange ancêtre, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier Ferrer

PROPIEDAD NELIN 2020

«LE PRIORAT BLANC»

Nelin est pour notre famille l'expression même du vin blanc du Priorat: Il respecte le sol, le climat, l'esprit de cette région. Pour Nelin, nous jouons avec les peaux, en nous inspirant des méthodes anciennes, les brisats (la fermentation avec les peaux). Nous travaillons avec des levures indigènes, des fermentations de plus de 6 mois, un élevage de plus de 15 mois, dans des cuves successives de matériaux différents, en commençant par le bois, puis le ciment, l'amphore de terre cuite et même dans sa dernière phase l'acier inoxydable.

Dernièrement nous sommes très enthousiasmés pour réintégrer des variétés uniques autochtones comme le "trepat blanc" et le "cartoixà".

2020 année de contrastes. Une année avec un début de cycle très abondant en pluies, un cadeau pour nos terres. Ce fut aussi une année d'apprentissage avec l'apparition de maladies moins courantes sur nos terres. Nous avons perdu quelques fleurs, nous avons travaillé dur jusqu'en juin. A la fin de ce mois, un changement climatique radical, un été sec et chaud, mais contrairement aux autres années les plantes n'ont subi aucun stress, nous avons pu atteindre la saison des vendanges avec un raisin qui a facilement atteint une bonne maturité. Avec tout cela, nous avons obtenu un vin convivial et équilibré. J'espère que ça vous plait.

René Barbier Meyer



PROPIEDAD **NELIN** 2020

NOM: NELIN

CAVE: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADRESSE: Cami Manyetes s/n, 43737-GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

VIN ÉLABORÉ PAR PRÉMIER FOIS: 2000

INSTALLATIONS: spécialement pour des vinifications et des élevages de petite quantité

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

TYPE DE VIN : blanc de garde

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 5,8 hectares en 4 parcelles

PRODUCTION: 6.340 bouteilles

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

CÉPAGES : Base de Garnacha blanca et Macabeo, plus pansal, picapoll blanc, cartoixá et autres (trepat blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).

RELIEF DU VIGNOBLE: montagnes avec des terrasses et coteaux entre 350 et 500 mètres d'altitude

SOL: "Llicorella" (schiste)

ÉLABORATION ET VIEILLISSEMENT :

Fermentation en barriques et cuves de chêne, levures indigènes uniquement

ELEVAGE : 12 mois en cuves de 1200 l. et 6 mois en cuve inox

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillées en juin 2022

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

ACIDE TARTARIQUE : 5,6 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,58 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 60 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 1,2 g/l

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise



www.closmogador.com