

Bodega: Clos  
Mogador. Camí  
Manyetes, s/n.  
43737  
Gratallops  
(Tarragona).  
Teléfono  
(977) 83 91 71.

Denominación  
de origen:  
Priorato.

Precio:  
3.800 pesetas.

Tipo: tinto  
crianza, 14 %.

Varietales:  
garnacha,  
cabernet  
sauvignon,  
syrah.

Crianza: 14  
meses en roble.

Consumo  
preferente:  
largo plazo.

Temperatura de  
servicio: 18° C.

### Clos Mogador 95

René Barbier, feliz propietario de Clos Mogador, es uno de los artífices de nuestros mejores vinos, punta de lanza de la penetración española en los mercados selectos de la más alta categoría. Ahí se codea con los Margaux, Lafitte, Petrus o Ramoneé Conti. Es capaz de elaborar un tinto tan personal como el Erasmus, que sólo vende fuera del país. Y de su Clos Mogador, casi el 90%. No entiendo muy bien esta política comercial que nos priva de los mejores productos de su bodega. Pero se le puede perdonar porque lo poco que nos queda es ma-

gistrar. Un vino con el toque mineral que distingue a los grandes; el color amoratado, con el brillo rubí agazapado; la densa lágrima teñida de púrpura; el aroma encerrado todavía en su magnífica estructura, pero con atisbos de fruta aromática madura (higo, ciruelas pasas, cassis); el toque animal (cuero) del mejor cabernet aún no afinado por la reducción en botella; el paladar de un gusto concentrado y sólido, algo duro de momento, pero que en el 2000 alcanzará la gloria. ¡Paciencia! Puntuación: 9/10.

Texto: **Carlos Delgado**

