

100 VINOS

ESPAÑOLES

PARA ROMPER MITOS

85. Clos Mogador 2005

*Tinto. DO: Q. Priorat. Clos Mogador, SCCL. 40% garnacha, 28% cabernet sauvignon, 17% syrah, 15% cariñena. 20 meses en roble francés 300 litros. 14,5% vol. **52 euros.***

El Priorat, en su clave más opulenta y licorosa. Una expresión extrema y quizá más apta para paladares cualificados, que responde con creces a una profunda y elaborada reflexión sobre la zona y a una búsqueda incansable de autenticidad. Gran complejidad en nariz (fruta en licor, avellana, aldehídos, minerales, aceituna negra) y fantástico equilibrio y elegancia, a pesar de su arriesgada apuesta. >