

Clos Mogador

CAMÍ MANYETES, S/N

43737 GRATALLOPS (TARRAGONA)

TEL.: 977 839 171

FAX: 977 839 426

CORREO ELECTRÓNICO:

closmogador@closmogador.com

El aire apacible de René Barbier no debe llamar a engaño. Es un hombre tozudo (sólo así se entiende que enredara a un buen puñado de amigos para ir hace veinte años al inhóspito Priorato) para aplicar sus ideales enológicos y vitales, que son unidad en este insólito personaje. Vive en el campo, integrado con su viña y con todo el entorno y eso se traduce en que está en todas las salsas: participa en el Consejo Regulador de la DOC Priorato, en el afán por impulsar el Priorato y el Montsant y se involucra e implica a su familia (su hijo, René, que a su vez está en otros proyectos personales) y amigos en algunas de las iniciativas más interesantes y más locas (como Espectacle) del entorno. Junto a sus Clos Mogador y Nelin y al rescatado proyecto Manyetes, que compró, junto con otros divinos excéntricos, a la familia de su amigo Jean-Luc Vansleghe, ha estado siempre en busca de los clásicos rancios del Priorato y ahora pone en marcha un capítulo de aguardientes (también encaja con el perfil físico del destilador clandestino del centro de los Estados Unidos) para obtener el espíritu de los vinos del Priorato.

CLOS MOGADOR '07

TINTO

EVOLUCIÓN: HASTA 2015

PRECIO: 55 €

GASTRONOMÍA: GUIOS DE CARNE (OSOBUCCO, RABO DE TORO), PLATOS DE CAZA



40% Garnacha, 28% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 15% Cariñena; 20 meses en barricas nuevas de 300 l.

Elegante, telúrico. Marcado carácter mineral con riqueza de matices frutales, florales y especiados. Excelente equilibrio, consistente sin ser pastoso, taninos nobles de fruta madura, sabroso, largo.

Consumo: 16-18°C.