

CLOS MOGADOR

René Barbier, descendiente de una prestigiosa dinastía de bodegueros de origen francés, apostó por esta desconocida y difícil comarca a finales de los ochenta del siglo pasado, y junto a otros bodegueros locales, revolucionó e impulsó los vinos del Priorat. Su Clos Mogador y Manyetes, dos valores seguros.

Cami Manyetes, s/n. 43737 Gratallops (Tarragona). Tel.: 977 839 171. Fax: 977 839 426. Fundada en 1979. R.E. 7342-T.

closmogador@closmogador.com

35,8 Ha de viñedo.

Enólogos: Fernando Zamora y René Barbier.

Visitas a bodega: concertar con bodega.

No vende directamente al público.

Blanco

Nelin, 10 (12)

Garnacha, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedro Ximénez, Escanyavella. 14% vol. **27,00 €**

Producción: 8.000 botellas.

Tinto

Clos Mogador, 09 (12) 9,75/10

46% Garnacha, 21% Cariñena, 19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah. 18 meses en barrica. 14,5% vol. **58,00 €**

Producción: 30.000 botellas.

Picota brillante profundo con ribete violáceo. Intensa, compleja y aromática nariz, marcados recuerdos de fruta negra y roja (arándanos y frambuesa), balsámicos, tomillo y romero, licorella, cacao, regaliz, notas de repostería, canela, florales (lilas)... Potente y sabroso. Estructurado, amplio y equilibrado. Paso muy frutal (ciruela negra y fresón), sensaciones de tarta de frutas silvestres, pizarra, chocolate negro, té negro, manzanilla, caramelo de violeta... Interminable final aromático lleno de matices. Un vino que despierta emociones. — (16-09-2011)

2008/05/8,50•2010/07/7,75•2011/08/9,50.

Manyetes, 09 (12) 9,25/10

80% Cariñena, 20% Garnacha. 17 meses en barrica. 14,5% vol. **52,50 €**

Producción: 8.000 botellas.

Picota intenso con borde violáceo. Potente y complejo, recuerdos de fruta silvestre, monte bajo (romero), pizarra, yogur, crema inglesa, notas micológicas, hojaldre, caja de habanos... Muy sabroso, fresco, de gran estructura y muy bien equilibrado, sensaciones de frutas silvestres, bayas, lavanda, minerales, caramelo rojo, cacao, clavo, canela, etc. Largo final sávido y primario que incita a beber. / (31-08-2011)

2008/06/7,75•2010/07/6,75•2011/08/9,25.