

## Las 20 primaveras de Clos Mogador

Clos Mogador, el *Ví de Finca Qualificada* de René Barbier, se elaboró por primera vez en 1989. Desde aquellas primeras novecientas botellas procedentes de viñedos compartidos, que el Consejo Regulador descalificó por falta de grado y utilización de variedades no reconocidas, hasta la salida de la añada más reciente, la '09, han ocurrido muchas cosas.

La '92, por ejemplo, es la primera que se elabora exclusivamente con uvas de Mogador (los dos años anteriores, la Garnacha procedía de L'Ermita).

Es entonces cuando Barbier fecha el nacimiento de su vino de finca como tal, aunque aún experimentaría nuevas evoluciones. A partir de la inauguración de las instalaciones de la bodega,

en 1999, por ejemplo. Hasta entonces, la crianza era solo de 12 meses, porque había que sacar el vino del año anterior para dar entrada a la nueva cosecha; desde ese día, el periodo de envejecimiento oscila entre los 18 y los 19 meses.

Otro cambio trascendental se produce a raíz de la compra por parte de René de sus nuevas parcelas de Cariñena, que poco a poco han ocupado buena parte del porcentaje que antes tenía la Cabernet Sauvignon en el coupage —limitado ahora a un quince por ciento— afirmando aun más, si cabe, a este gran vino en sus raíces prioratinas.



### Clos Mogador '89

**93** Elegante, maduro y vivo. Complejo, bien integrado y muy desarrollado, con notas especiadas y balsámicas de monte bajo y mentol, confitura de frutas rojas. Maduro en la boca, equilibrado, con una sorprendente acidez, sabroso y redondo. Largo y amplio en su postgusto de cerezas confitadas.

### Clos Mogador '91

**95** Muy expresivo en nariz, amplio y profundo, complejo y desarrollado, con marcadas notas minerales de yodo y pizarra, betún, apuntes balsámicos de monte bajo, frutas rojas bien maduras y aguardiente de cerezas. Espléndido en la boca, fresco, pulido, sedoso, equilibrado, sabroso. Final largo y afrutado.

### Clos Mogador '92

**96** El primer Mogador de finca. Algo cerrado de inicio, despierta complejo, profundo, concentrado, con notas de mentol, brea, yodo, fierro, ahumados, hierbas aromáticas, especias, maderas perfumadas. Fresco, amable, sabroso y carnoso en boca, bien estructurado. Tanino vivo, final largo y noble.

### Clos Mogador '95

**96** Extraordinariamente joven e intenso. Algo reducido en un primer momento (necesita oxigenación), se abre con marcado carácter mineral, fósforo y ceniza, especias, monte bajo, cuero, fruta roja. Enorme estructura en boca, centro carnoso, un punto goloso, ligeramente licoroso. Postgusto elegante, frutal, largo.

### Clos Mogador '96

**97** Algo reducido de inicio, es expresivo, potente y profundo en nariz. Frutas maduras, confituras, pan de higos, dátiles, especias magrebíes, hoja de tabaco, maderas finas y minerales. Extraordinario en boca, bien ensamblado, taninos maduros, gran equilibrio, frescura en el paso, con final rotundo, maduro, expresivo y armónico.

### Clos Mogador '97

**97** Muy sofisticado, complejo y sugestivo. Balsámicos de monte bajo y mentol, tabaco, fondo de betún, especias (curry), maderas perfumadas (sándalo), fruta fresca y compotada, notas de cacao. Gran paso de boca. Equilibrado, con una acidez fantástica, fresco y frutal, sabroso y aterciopelado. Largo postgusto fresco.

### Clos Mogador '98

**98** Elegante, estilizado y profundo en nariz, con aromas de frutas rojas y un punto cítrico de pomelo rosado, notas de cacao y mentol, maderas finas, hierbas aromáticas, especias y minerales, armónico y vivo. Joven en la boca, buena acidez, amplio en matices: carnoso, sabroso, amplio, muy persistente y lleno de matices.

### Clos Mogador '99

**93** Joven en nariz, complejo y concentrado, con cierta profundidad, toques de frutas maduras y confituras, especias y cacao, hoja de té, apunte de licor de cerezas, bien ensamblado. Noble paso de boca, un punto licoroso, con una acidez viva que refresca su paso, taninos civilizados. Postgusto largo de guindas.

### Clos Mogador '00

**100** Nariz espectacular. Potente, directo, mineral, complejo, sugestivo. Aromas profundos y maduros de fruta, flores azules, hoja de té y tabaco, mentol, monte bajo, yodo, pizarra, cacao, maderas perfumadas. Bien armado, grande en la boca. Perfecto equilibrio, expresivo, frutal, vivo y armónico. Muy largo en el postgusto.

### Clos Mogador '01

**99** Joven, fresco e intenso en nariz, complejo, con mucha fruta en sazón, notas minerales de fósforo, humo, notas balsámicas (jara), apuntes mentolados, especias finas, maderas integradas, tinta, trufa. Vivo en boca, sabroso, estructurado y con nervio, taninos dulces, centro carnoso. Muy largo y elegante en el postgusto.

### Clos Mogador '02

**94** Amplio y bien definido en nariz, con fruta madura y fondo mineral de tinta y pizarra, apuntes balsámicos y especiados, fino recuerdo de tierra mojada. Expresivo y fino. En la boca se mantiene vivo, con taninos firmes, maduro, carnoso, equilibrado. Postgusto largo y sugestivo.

### Clos Mogador '03

**90** Aromas francos de fruta roja madura y compota, tonos de hierbas aromáticas, toque de fósforo y mineral de hierro, especias, hoja de té. Sugestivo. En boca tiene un paso suave, goloso. Taninos maduros. Se percibe el alcohol, aunque no agrede. Final frutal agradable, con notas de aguardiente de cereza.

### Clos Mogador '04

**99** Muy joven y muy elegante, fruta roja madura y confitada, notas especiadas de curry, yodo, balsámicos (paloduz), tonos de cacao y café negro, fondo de tinta, pizarra y ahumados, cítricos. Fresco, profundo y complejo. Poderoso en la boca, muy bien equilibrado, aterciopelado en el paso. Final pleno de potencia y elegancia.

### Clos Mogador '05

**98** Elegante, complejo, sutil y pleno de matices. Muy afrutado (guindas), notas de mentol, cantueso, violetas, minerales, tinta, especias, cacao. Amplio, sabroso y aterciopelado en la boca, con mucha vida por delante, taninos consistentes, pero sin punta. Muy expresivo. Final largo y noble. Gran vino de futuro.

### Clos Mogador '06

**95** Extraordinariamente frutal en nariz, con frutos negros (zarzamora, cassis) y frutas rojas muy maduras, balsámicos apuntes (monte bajo, jara, retama), minerales, notas animales de sangre. Jugoso y estructurado en la boca, con un apunte cálido, taninos firmes pero amables, un toque de sequedad en su final afrutado.

### Clos Mogador '07

**99** Expresivo y elegante en nariz, con mucha fruta en sazón (zarzamora) flores azules, balsámicos (paloduz), minerales, tinta, betún, maderas finas. Grande en la boca, con volumen y potencia, taninos firmes de gran calidad, carnoso, sabroso, untuoso, equilibrado y muy fresco. Postgusto largo y frutal. Enorme futuro.

### Clos Mogador '08

**97** Expresivo, concentrado, poderoso, con una nariz exuberante marcada por la abundancia de notas florales y especias, frutas rojas y negras, apuntes balsámicos, minerales, maderas finas. Potente y sugestivo. Vivo en el paso de boca, sabroso, carnoso, untuoso en el centro, elegante en sus aromas. Final largo y estilizado.

### Clos Mogador '09

**99** Grande, amplio, profundo, fresco y serio, potente y sutil, aromas de frutillos rojos y negros, grosellas, ciruelas negras, fondo de naranja sanguínea, monte bajo, maderas de calidad, apuntes minerales, todo bien ensamblado. Potente y concentrado en la boca, directo, frutal, equilibrado, sabroso, armónico y expresivo.