

VINOS

Priorat en blanco

Carlos Delgado

Tiene el Priorat un laberinto de colinas donde el terreno se desliza abruptamente en estratos fascinantes, mientras el sol crea sombras con las cepas de sus empinadas laderas. Es la accidentada orografía formada por las estribaciones de la sierra de Montsant, con viñedos que llegan hasta los 1.000 metros, en pequeñas parcelas que tapizan sus lomas. Es el reino de la pizarra y aquí han surgido algunos de los mejores tintos españoles. Pero también algunas bodegas elaboran excelentes blancos, menos conocidos, pero igualmente grandiosos. Son vinos generalmente fermentados y en roble con posterior crianza en sus lías finas, al estilo borgoñón. Vinos de viejas garnachas blancas, solas o en compañía de otras variedades, de intensos aromas y sabroso paladar. Blancos con la impronta especiada y los leves tostados de la madera nueva, de frutuosidad madura, elegantemente vestidos de notas florales, con la acidez oportuna y el sabor fresco, ligeramente goloso. Y dotados de la virtud suprema: la que aúna finura y complejidad con potencia y sabor. Lo que hoy es patrimonio de unos pocos.



NELIN 2009

Clos Mogador. Camí Manyetes. 43737 Gratallops (Tarragona). **Teléfono:** 977-83 91 71.

www.closmogador.com.

DOQ: Priorat. **Tipo:** blanco crianza, 14%.

Cepas: garnacha blanca, macabeo, viognier, pinot noir y otras.

Precio: 27 euros. **Puntuación:** 9,4/10.

Aroma intenso, profundo y complejo, con notas

de roble, tostados y especias, junto a una frutuosidad madura, flores secas, hierbas de monte y recuerdos de mineral. Muy sabroso, vivo, con cuerpo y adecuada acidez.