

# Excepcionales



4 kilos 08  
Abadía Retuerta Pago Valdebellón  
Mágnum 1999  
Alabaster 08  
Alión 07  
Alto Moncayo 08  
Amancio 07  
Artadi Pagos Viejos 08  
Barón de Chirel r 05  
Campillo GR 01  
Celia Vizcarra 08  
Clio 08  
Clos d'Agon 08  
Dalmau R 07  
Dits del Terra 08  
El Puntido 07  
Emeritus 05  
Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 05  
Ferrer Bobet Selecció Especial 07  
Finca La Emperatriz Parcela Nº 1 08  
Finca Villacreces Nebro 08  
Flor de Silos 07  
Gramona III Lustrós Gran Reserva BN 04

Gran Reserva 904 GR 1998  
Grans Muralles 06  
Gratallops Vi de la Vila 08  
Hacienda Monasterio R 06  
Inés Vizcarra 08  
Jean León Zemis 07  
Kripta Gran Reserva BN 05  
La Vicalanda GR 04  
La Viña de Amalio 08  
Les Tosses 08  
Luis Cañas Reserva Selección de la Familia R 04  
Malleolus 07  
Manyetes 08  
María Remírez de Ganuza R 04  
María Remírez de Ganuza R 05  
Marqués de Griñón Syrah 06  
Mas de Can Blau 07  
Mas La Plana R 06  
Mauro 08  
Molino Real Dulce 07  
Pago de Carraovejas R 07  
Pagos de Viña Real 07  
Pérez Pascuas Gran Selección GR 05  
Pingus 08

Pintia 08  
Prado Enea GR 04  
Propiedad Viñas Tradicionales 08  
Regina Vides 06  
Reserva Real R 06  
Roda I R 06  
San Román 07  
San Vicente 07  
Sierra Cantabria Colección Privada 08  
Somni 08  
Termanthia 08  
Torresilo 08  
Trossos-Tros Negre Mágnum 07  
Valbuena 5º R 06  
Valduero Reserva Premium R 04  
Vall Llach 08  
Valsestano Finca Monteviejo 07  
Victorino 08  
Villa de Corullón 08  
Viña Lanciano R 05  
Viña Pedrosa GR 05

# Míticos



Aquilon 08  
Clos Mogador 08  
Contador 08  
Contino Viña del Olivo 08  
El Nido 08  
Finca Dofi 08  
Finca El Bosque 08  
La Nieta 08  
Malleolus de Sanchomartin 07  
Malleolus de Valderramiro 07  
Mauro VS 06  
Pesus 07  
Pujanza Norte 08  
Real de Asúa 05  
Vega Sicilia Único Reserva Especial GR 91-9  
Viña El Pisón 08

Lacres Todovino

*La medida del talento*

## CLOS MOGADOR S.C.C.L.

Cami Manyetes, s/n. 43737 Gratallops (Tarragona)

Tel.: 977 839 171 Fax: 977 839 426

dosmogador@closmogador.com

Año de fundación: 1979

Enólogo: René Barbier/Fernando Zamora

Viñedo propio: 36 ha.

Producción total en botellas: 47.000

Parque de barricas: 210 Roble francés

### Comentario sobre la bodega

Descendiente de una familia francesa de larga tradición vitivinícola, cuya relación con España data de 1880, René Barbier es uno de los ideólogos y padres del "nuevo Priorat" de finales de los '80 que cristalizó en el movimiento de los "Clos". Cuando nadie creía en esta zona, René se enamoró de ella, la entendió mejor que nadie y, fiel a la llamada del terruño, elaboró lo que ésta le pedía: un gran vino, que nace en uno de los viñedos más espectaculares de nuestro país, un auténtico anfiteatro de la viña. René Barbier es un hombre de viña, y se nota en sus vinos. Esta familiar bodega, en la que todos trabajan, padre, madre e hijos, sigue fiel a su visión, la de elaborar algunos de los vinos más importantes de la zona y del país. Su gran regularidad, su trabajo a pie de viña, su ilusión y su total creencia en lo que hace, convierte a esta bodega en una de las más auténticas y carismáticas de nuestro país. Elabora dos vinos tintos procedentes de dos "clos" diferenciados de viñedo propio y un blanco, el muy limitado *Clos Nelin*.

### Sus vinos



### Clos Mogador, Tinto 2008

45-60 €



1999:	●●●●●	2000:	●●●●●	2001:	●●●●●	2002:	●●●●●
2003:	●●●●●	2004:	●●●●●	2005:	●●●●●	2006:	●●●●●
2007:	●●●●●						

Tipo de suelo: Licorella.

Varietades: 40% Garnacha, 22% Cariñena, 20% Cabernet Sauvignon y 18% Syrah.

Elaboración y crianza: 18 meses en barrica y resto en botella.

Barricas: Roble francés y europeo.

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 14,5% vol.

Producción: 30.000 botellas.

### La cata

Vista: Negro apicotado.

Nariz: Complejo, fruta en licor, frutos secos, notas de laurel, aceituna negra, mineral, chocolate, cacao, monte bajo.



**Boca:** Potente, sabroso, bien constituido, equilibrado, concentrado, tanino de muy buena calidad por domar y agradable y profundo paso balsámico.

**Temperatura de servicio:** 17° C.

**Consumo:** Hasta 2012.

### Comentario sobre el vino

Hasta el momento, el único "vino de finca" reconocido oficialmente por la denominación, tras demostrar su trazabilidad e impecable histórico de calidad. Es fruto de la pasión de su autor, René Barbier, pionero, romántico y defensor a ultranza de la singularidad del terruño del Priorat. Terruño embotellado añada tras añada, con un envidiable histórico de lacres que le convierten en un auténtico número uno de la zona. En esta añada vuelve por sus fueros de concentración, madurez, mineralidad y esa potencia controlada que René imprime a su gran tinto. Con gran amplitud, concentración, potencia y cuerpo, a la vez que delicadeza, sutileza y dulzura. Un priorat profundo, y serio con el que nos asomamos a las entrañas del terruño del Priorat. Un vino con gran recorrido, longitud y persistencia. Uno de los vinos más importantes de la zona y del país y todo ello con un volumen de producción que casi dobla o triplica al de sus perseguidores.



### Manyetes, Tinto 2008

45-60 €

2000: 2002: 2003: 2004: 2005:   
2006: 2007:



**Tipo de suelo:** Licorella.

**Varietades:** 65% Cariñena, 25% Garnacha, 6% Cabernet Sauvignon y 4% Syrah.

**Elaboración y crianza:** 16 meses en bodega y resto en botella.

**Barricas:** Roble francés y europeo.

**Botella:** Bordelesa de 75 cl.

**Grado:** 14,5% vol.

**Producción:** 8.000 botellas.

### La cata

**Vista:** Picota intenso con ribete joven.

**Nariz:** Complejo, fruta en sazón, balsámicos, mineral, retama y hojarasca.

**Boca:** Amplio, cremoso, saboso, frutal, expresivo, fresco, aromático, fluido, con carácter y elegancia. Final maduro con nota mineral.

**Temperatura de servicio:** 17° C.

**Consumo:** Hasta 2017.

### Comentario sobre el vino

En esta añada estrena la nueva designación de "vi de la vila" recientemente aprobada por el Consejo. Se presenta así como un vino de municipio, de Gratallops. Curiosamente, la producción es mucho más limitada que la de *Clos Mogador*, y su composición varietal está más centrada en las variedades autóctonas, con peso destacado de la cariñena. Manyetes es una marca cada vez con más peso específico en la zona, gracias a su expresividad y gran regularidad en sus últimas añadas. En esta 2008 se presenta especialmente aromático y elegante, con presencia del terruño (mineralidad) y gran complejidad aromática.

2008

