

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 Muralls 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 talen

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.

