

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

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

Tel.: 977 839 171 Fax: 977 839 426

closmogador@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 Nelín*.

### Sus vinos



## Clos Mogador, Tinto 2008

45-60 €



1999: ●●●● 2000: ●●●● 2001: ●●●● 2002: ●●●●

2003: ●●●● 2004: ●●●● 2005: ●●●● 2006: ●●●●

2007: ●●●●

Tipo de suelo: Licorella.

Variedades: 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

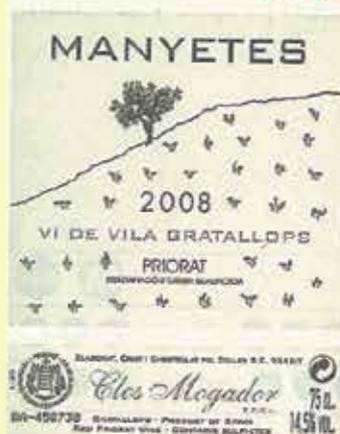
Hasta el momento, el único "vino de finca" reconocido oficialmente por la denominación, tras demostrar su trazabilidad e impecable histórico de calidad. Es fruto de la pasión de su autor, René Barbier, pionero, romántico y defensor a ultranza de la singularidad del terruño del Priorat. Terruño embotellado 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 barrica 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.