



Busca tu receta



Tipos de Recetas: Arroces , Carnes , Ensaladas , Pasta , Pescados y mariscos , Postres y dulces , Tapas ,

Verduras

Clos Mogador 2009

By : [El Cocinillas](#) | 0 Comments | On : agosto 23, 2013 | Category : [Vinos](#)



Hoy hablamos de este **Clos Mogador 2009** elaborado por la bodega del mismo nombre como es **Bodega Clos Mogador**, perteneciente a la **D.O.C. Priorat**. Es el único vino del Priorat que recibe la mención de **Vino de Finca**.

En su elaboración se han tenido en cuenta diversas varietales como son Cabernet Sauvignon (20%), Syrah – Siraz (18%), Garnacha (40%), Cariñena (22%) lo que le da una complejidad de esencias y sensaciones bastante interesante.

En su proceso de elaboración ha pasado por barricas de Roble Frances 300 litros durante 18 meses. Elaborado con uvas seleccionadas y vendimiadas manualmente, con unas fermentaciones en distintos tipos de recipiente (madera, acero, cemento).

Un vino profundo, elegante, con una gran complejidad. Intenso y muy sabroso.

Notas de cata del Clos Mogador 2009:

Este tinto crianza a la vista nos ofrece en vista un vino de color rojo picota con mucha oscuridad en copa parada. En movimientos nos deja a la vista unos ribetes amarrotados. Se percibe un vino muy limpio y con una buena capa muy alta.

En nariz destaca su intensidad y su complejidad de esencias. Con una base a especies de notas avainilladas, lácticas, de pimientas, de moka, de cacao. Posee potentes aromas a fruta roja y negra muy acompotada y agradable, que se mezcla con elegantes aromas de violetas, unos sutiles pero intensos toques balsámicos (de eucalipto), recuerdos de los bosques que rodean las fincas y amables notas de la tierra, de la licorella.

En boca es un vino elegante, intenso, concentrado. Cálido y sedoso de entrada en boca. En paso se percibe como un vino estructurado y equilibrado. Paso afrutado sin duda y muy fresco pese a su potencia.

Final muy largo y persistente.

Síguenos!



Entradas recientes

[Altos R Reserva 2006](#)

[Abadía Retuerta primera bodega de Valladolid en obtener la certificación 'Q de Calidad Turística'](#)

[Emparedado de bacalao con salmorejo](#)

[Tournedor de solomillo ibérico con reducción al Pedro Ximénez y guarnición de patatas gajo](#)

[20 años de la Fiesta de la Vendimia de La Rioja Alavesa](#)

[Lagunero 2011](#)

[Solomillo de ternera al foie con Pedro Ximénez](#)

[Tortillitas de camarones](#)