

# El Blanco. The White

Nelín  
2010

BODEGA CLOS MOGADOR.

30,00 €

PVP aprox.  
RRP approx.



Como en anteriores números, ya hemos destacado el potencial del Priorat como región vinícola de moda y este mismo sería difícil de entender sin la figura entrañable de René Barbier. Este sabio de origen francés formó parte de la famosa revolución moderna del panorama vinícola catalán de los últimos veinticinco años y da fe con su trabajo, año tras año, que esta no es una tarea sencilla y ni mucho menos una moda pasajera sino una realidad en alza que aún no ha culminado. René cuida 35 hectáreas de viñedo en el municipio de Gratallops y elabora sus vinos básicamente con las tradicionales uvas del Priorat adornándolos con pinceladas de variedades foráneas. Su estilo es elegante y rompedor y se ha ganado a pulso ser una bodega de cabecera en España, reconocida por la crítica internacional y muy apreciada por los consumidores en todo el mundo.

**Vista:** Amarillo intenso con destellos dorados. Ligeramente denso en copa.

**Nariz:** De buena intensidad y muy agradable. Evidencias de bodega en inicio para dejar paso a notas más minerales y florales. Recuerdos de pera madura, manzanilla y lichi.

**Boca:** Muy redonda y fresca. Con peso en la lengua. Notas de maderas nobles con presencia de frutas cocidas al horno. Recuerdos herbáceos al final. Muy largo y rabiamente joven.

**Comentario:** Cuando pensamos en Priorat solemos pensar en tinto pero si pensamos en blancos del Priorat, la mayoría pensamos en Nelín. Este es un blanco cariñoso y no solo por el sentimiento personal que René evocó en su creación y que tan bien ilustra su etiqueta sino porque al beberlo uno conjuga dos realidades; la base de garnacha blanca que evoca al sol implacable, su nacimiento en suelos pizarrosos y la mineralidad ofreciéndonos juventud y el resto de la mezcla nos introduce a las especies, el paladar intenso y la complejidad que desarrollará en el futuro. Un vino delicioso para beber ahora y que se acentuará durante muchos años.

52 % Garnacha

30 % Macabeo –Viognier – Escanyavelles

*In previous issues we have already highlighted the potential of the Priorat as a fashionable wine region. This would be difficult to understand if it were not for the estimable figure of René Barbier. For the past twenty five years, this sage of French origin has been a key figure in the Catalan wine revolution and through his work he has constantly shown that this revolution is no easy task and much less a passing fad, but a growing reality which has not yet reached its full potential. René tends 35 hectares of vineyards near the town of Gratallops and basically makes his wines from the traditional Priorat grape varieties complementing them with a sprinkling of foreign varieties. His style is elegant and ground-breaking and as a result the Bodega has achieved worldwide fame, recognized by international wine critics and appreciated by wine lovers around the world.*

**Appearance:** Intense yellow hue with golden highlights. Slightly dense in the glass.

**Nose:** powerful and very pleasant. Evidence of oak ageing at the start giving way to more mineral and floral notes. Hints of ripe pear, chamomile and lychee.

**Palate:** Very smooth and fresh. Weighty on the palate. Notes of noble oak with oven baked fruit. Herbaceous on the finish. Very long and vibrantly young.

**Comment:** When we think of Priorat, we usually think "red" but if you think "white Priorat", then most people think of Nelín. This is a lovely white and not only because of the loving care that René puts into its creation and which its label illustrates so well, but because when you drink it, two realities converge; the white garnacha base evoking the unrelenting sun, slaty soils and minerality giving us youth, and the rest of the blend giving us spices, intensity on the palate and complexity that will develop in the future. A delicious wine which can be enjoyed now and which will improve for many years.