

98
100



Clos Mogador 2015

Bodega Clos Mogador

DOCa Priorat

Tinto genérico

45% garnacha tinta, 29% mazuelo, 16% syrah, 10% cabernet sauvignon.

15% vol.

Crianza: 18 meses en barrica

57 €

Picota profundo con ribete granate. Compleja y elegante vía nasal, recuerdos de fruta en sazón, pizarra, hierbas aromáticas (tomillo), caja de puros, té negro, mentoles, ahumados, cacao en polvo, pimienta, puntas lácteas, pastelería y un eterno etcétera. De paso sedoso, muy vivo, equilibrado, de gran estructura, sensaciones de arándanos, cassis, grosellas, zarzamoras, laurel, eucalipto, romero, minerales (licorella), tierra húmeda, incienso y hoja de tabaco. Vía retronasal muy aromática y con un amplio abanico de sensaciones. Muestra perfectamente el terroir del que procede.

Muestra, como pocos, la singular identidad del terruño del Priorat. Elegancia y longevidad son algunas de sus virtudes.