

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2013



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342 - T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIG
CONTAINS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Takayuki Kikuchi
chef-sommelier
del restaurant Sant-Pau Tokyo

CLOS MOGADOR 2013

“Vaja! Aquesta contra etiqueta és la mateixa que vaig posar jo quan era petit seguint les directrius del meu pare. No sabia que era per al Japó!”.

Això és el que em va dir René júnior amb el somriure d'un nen fa aproximadament un any, quan li vaig ensenyar una ampolla de Clos Mogador 1989, la primera anyada elaborada i que guardava en el meu celler.

Clos Mogador és un vi que mai ha desaparegut de la llista de vins del Restaurant Sant Pau Tòquio des que va obrir el 2004. He tingut el privilegi de tastar l'anyada 2013, i sempre em provoca una profunda emoció collita rere collita. El 2013 coincideix amb l'any en què vaig visitar per segona vegada la regió del Priorat, gràcies a l'organització Espai Priorat.

És un vi de viu color vermell-granat amb notes violàcies. La seva brillantor és molt atractiva i transmet la força i potencial d'evolució del vi. En nas exhibeix fruita vermella i blava fresca i pura, notes de fonoll i ple d'aromes fragants com un ram de flors vermelles, de violetes, a més de cassis, fruita negra, i també “espresso” que transmet molta energia. En moure la copa, apareixen notes madures de melmelada, amb herbes aromàtiques que li aporten frescor i mineralitat. És molt complex, formant diverses capes i expressant tots els factors sensorials aromàtics d'alt nivell.

En boca posseeix un taní suau que omple la boca amb un final de fruita saborosa. Passats uns minuts en copa, apareix fruita vermella glamurosa, i amb l'elegància de la seva acidesa amable i taní el vi és cada vegada més fi i sedós.

Un vi que passa de la força masculina a la sensualitat femenina.

És molt difícil trobar un vi com aquest, que sigui capaç de donar impressions tan àmplies i profundes. Són les característiques que solen tenir els grans vins. Em va recordar el paisatge de la seva vinya que vaig poder veure en 2013. A diferència de la imatge de l'entorn dur del Priorat, associada a vessants pronunciades i sòls de pissarra, les seves vinyes estaven plens de flors, herbes del camp, arbres i ocells gaudint. Vaig poder comprovar que els matisos tan profunds que té aquest vi, són resultat de l'acceptació i el respecte que René té cap a la naturalesa al no utilitzar productes químics.

L'anyada 1989. Des que vaig conèixer aquesta collita per primera vegada, totes les anyades em regalen emocions. És el vi d'un noi que llavors ajudava al seu pare apegant les etiquetes de la seva primera obra. Algú que acabaria convertint-se en un gran personatge (René Barbier pare). La seva obra d'art reconeguda internacionalment l'elabora actualment el seu fill, que aconsegueix despertar el meu desafiament professional i regala el plaer més gran com amant de vins.

L'anyada 2013 és excel·lent i estarà per molts anys a la carta de vins de Sant Pau Tòquio.

Gràcies, René. Gràcies, Priorat 2013.

Takayuki Kikuchi

2013

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CUALIFICADA



NOM: CLOS MOGADOR

CELLER: CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

ADREÇA: Camí Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPIETAT FUNDADA EL: 1979

INSTAL·LACIONS: especialitzades per a petites
vinificacions i criança

TIPUS DE VI: reserva

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: tan sols de la
nostra finca CLOS MOGADOR

PRODUCCIÓ MITJANA: 28.000 amp.

DISTRIBUCIÓ: internacional i nacional
(Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DEL RAÏM: 49% garnatxa, 25%
carinyena, 10% cabernet-sauvignon, 16% sirà

SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA: 20
hectàrees

ZONES DE LA VINYA: muntanyes de 350
metres aprox.

ENVELLIMENT:

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa

TEMPS EN BÓTA: 21 mesos en bótes de 300
litres i fudre de 2000 l.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2^a semana
de juny de 2014

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 6,1 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,69 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 26 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,83 g/l, **pH:** 3,47

ÍNDEX POLIFENOLS TOTALS: 68

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa