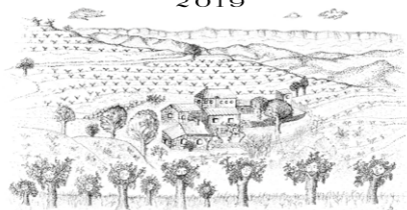


CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2019



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F^{LLA}. BARBIER MEYER



www.closmogador.com



ALBERTO REDRADO

sommelier del restaurant L'Escaleta a Cocentaina (Alacant)

CLOS MOGADOR

2019

Què són els grans vins? Per a mi són aquells que més enllà de ser una mostra del seu territori, de l'any climàtic i de les mans que l'han produït, tenen capacitat d'emoció. Però això no és una cosa universal, en el meu cas, jo necessito empatitzar amb les persones que hi ha darrere d'una etiqueta o generar-hi un vincle emocional. En aquesta ocasió, reconec la meua afició pels vins del Priorat, la seva eclosió va coincidir amb els meus primers passos en el món de el vi, però aquí el vincle ve per una altra banda.

Fa anys que vaig visitar per primer cop Clos Mogador, d'aquella visita em vaig guardar el record de grans vins, bones persones i unes quantes reflexions interessants. Una d'elles era una cosa així com que "cada vi té una història". Els Barbier van començar el 1979, a l'època en que els meus pares i els meus oncles esbossaven un somni anomenat Restaurant L'Escaleta, de manera que la seva és una història que s'ha desenvolupat en paral·lel a la nostra. Com nosaltres, han evolucionat lentament, essent respectuosos al seu ideari original, intentant mantenir un equilibri entre els vells i els nous temps. El meu primer Mogador va ser un 98 i des de llavors és un vi que sempre ens ha acompanyat. Són tots aquests intangibles els que intento transmetre de forma concisa als nostres clients.

L'anyada 2019 és una bona mostra d'això. El cicle vegetatiu va quedar marcat per un mes de juny amb temperatures extremes que es va compensar amb un bon criteri de verema. El vi mostra maduresa i finor. En nas, hi trobem un bouquet de cireres, fruits d'esbarzers i un fi i fosc balsàmic (ginebre, clau i pebres) al temps que manté un perfil moderadament negre (cacaui i fava tonka) mostrant també elegants notes de la criança. En boca és cremós, es presenta amb un dolç taní de fruita i un sabor de fruita una mica més vermella que en nas amb una pinzellada violeta.

La criança s'ha gestionat amb mestria, una silueta més rodona a l'inici pròpia del seu pas per petites bótes que s'estira deixant un molt fi i llarg taní lateral característic dels grans volums. Un gran Mogador que ja es gaudeix i que donarà molt més plaer en un futur.

Alberto Redrado

2019

CLOS MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

NOM: CLOS MOGADOR

CELLER: CLOS MOGADOR S.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: 24.300 amp.

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DE RAÏM: 45% garnatxa,
29% carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-
sauvignon

SUPERFÍCIE DE VINYA INSCRITA: 20
hectàrees

ZONES DE LA VINYA: muntanyes de 350
metres d'altitud aprox.

ENVELLIMENT:

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos
d'Europa

CRIANÇA: L'anyada 2019 va començar la
criança en barriques usades el primer any, per
passar després a foudres, i acabant els dos
darrers mesos en recipients de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat la 2a
semana de juliol de 2021

GRAU ALCOHÒLIC: 15 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,4 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,65 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 50 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,7g/l,

pH: 3,36

TIPUS D'AMPOLLA: bordelesa

