



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

A bans de la fil·loxera, el viticultor era l'únic responsable de la qualitat dels seus vins. La reestructuració del vinyer ha tingut com a prioritat la seva rendibilitat transformant-se en un espai de monocultura mecanitzat tenint com a meta una producció mes important i menys despeses per hectàrees. L'empelt obligatori per a la supervivència del vinyer ha permès els científics de crear clons resistents a les malalties i provocar al mateix temps un millor rendiment. Paral·lelament, l'enologia es desenvolupà moltíssim, de manera que els vins procedents d'aquestes cultures modernes van ser referents homologats de la qualitat. Nelin vol representar la viticultura a cura dels antics que reflectien en la parcel·la varietats compensatòries entre la frescor, terrer, acidifiquis i complexitat local.

Aquest vi blanc de Nelin tampoc és molt blanc, és l'equilibri entre el masculí i el femení, ple d'ardor i joventut. És harmonia entre el terrer del Priorat i la cuina creativa en apogeu.

Una base de Garnatxa evoca un onatge de pujols abraçats per un sol de justícia, esquitxats de substàncies especiades, almívar i amb una mineralització empebrada.

Les altres varietats esculpeixen rierols fent-los lliscar pels barrancs i donant vitalitat. Una nota de frescor farcida de flor de taronger s'apropa des de la nostra terra acarant la seva acidesa i transformant-se en delicada mineralització. Un paisatge de formes dolces i tendres, un exotisme de fruites carnals i subtils. Aromes de pissarra que pronostiquen la seva longevitat. Una harmonia de varietats en un terrer meravellós. No és una volta malenconiosa al passat, però és un treball racional per potenciar la personalitat i donar una identitat al Priorat. Els avenços extraordinaris en el terreny de l'enologia no es renyeixen amb el fet de subratllar la saviesa vitícola. Nelin pretén solament seguir aquest trajecte.

René Barbier

NELIN 2009

El Nelin 2009 presenta un bell i nítid color groc daurat que reflecteix una adequada evolució del color durant la seva cria.

La seva aroma és molt intensa i plena de matisos. Inicialment es perceben clares notes de fruites d'os (albercoc, préssec, nespres...), tot això envoltat de records cítrics (aranja), d'almívar, de vainilla i de fruits secs lleugerament torrats. Una aroma certament intensa i complexa pròpia d'un gran vi.

El seu atac és tan llaminer que unta literalment el paladar, si bé la seva compensada acidesa mineral fa que el seu pas per boca sigui summament refrescant. Un esplèndid vi que s'acomiada mostrant tota la riquesa i persistència de les seves aromes.

Fernando Zamora Marín
Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona
Enòleg de Clos Mogador



NELIN 2009

NOM: NELIN

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

ADREÇA: camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: 977.83.91.71

FAX: 977.83.94.26

PROPIETAT FUNDADA EL: 2000

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criaça

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat
denominació d'origen qualificada

TIPUS DE VI: criaça blanc

PROCEDÈNCIA DEL RAÏM: 5,8 hectàrees
pròpies en 4 parcel·les

PRODUCCIÓ MITJANA: 9.000 ampolles

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

VARIETATS DE RAÏM: 54% garnatxa blanca, i
46% repartits en: macabeu, viognier, pinot noir,
escanyavelles, pedro ximenes

ZONES DE LA VINYA: vessant de pissarra

ENVELLIMENT

FERMENTACIÓ: en tines i en bótes amb
llevadures autòctones

TEMPS EN BÓTES: 9 mesos en bótes en tines
de roures i cubs de ciment

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat el juliol 2010

GRAU ALCOHÒLIC: 14 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,3 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,55 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 80 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,2 0g/l

pH: 3,13

TIPUS D'AMPOLLA: Bordolesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: de 25€
a 30€