

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2007



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

14,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador
S.C.C.L.



R.E.: 7342-T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE CONTAINS SULFITES

Vino dotado de un color rojo muy intenso en el que los matices violáceos propios de su juventud actual están aún muy presentes.

Al principio, su aroma nos cautiva con suaves y agradables notas de frutas del bosque y recuerdos de especias dulces (canela, vainilla...). Poco a poco, a medida que se abre, su intensidad crece y aparecen nuevos registros que incrementan su complejidad. Notas de grosella negra (*cassis*), de frambuesa, de cacao y de violetas invaden la copa logrando que su aroma sea irresistiblemente seductor.

En boca se muestra robusto, untuoso y exuberantemente lleno de fruta. Su buena acidez compensa su elevado grado y hace que su paso de boca sea sorprendentemente fresco. Un tanino abundante y muy maduro acaricia el paladar mostrando una estructura remarcable. Un vino magnífico que mejorará durante los próximos años.

Fernando Zamora Marín

Profesor Titular de la Facultad de Enología de Tarragona

Enólogo de Clos Mogador



Miguel Laredo Fernandez
Propietario de La Taverna Laredo

CLOS MOGADOR 2007

Cuando René, Isabelle y Jordi me encargaron la cata de Mogador 07, aparte de la gran ilusión que ello me hacía, jugaba con tres factores a favor:

El *terroir*, considerando que es el único vino de finca, un año fresco climatológicamente y la gran labor de René.
¡Qué color! ¡Qué intensidad! A mi me gusta llamarlo rojonegro con un ribete violáceo que nos expresa su juventud.

En nariz se confunden los aromas minerales con una fruta roja fresca, mostrándonos ya en su juventud, una gran complejidad que desarrollará a lo largo de su vida.

Su boca es fastuosa. Lo que más me sorprendió: su acidez que nos está diciendo la longitud del vino, envolviendo sus minerales, su fruta fresca dentro de un gran trabajo en madera.

Vino hedonista para su disfrute a lo largo de muchos años...

¡Larga vida a Mogador!

2007

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CALIFICADA

NOMBRE: CLOS MOGADOR

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

DIRECCIÓN: Camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

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

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPIEDAD FUNDADA EN: 1979

INSTALACIONES: Especializadas para pequeñas
vinificaciones y crianzas

TIPO DE VINO: Reserva

PROCEDENCIA DE LA UVA: Solamente de
nuestra finca CLOS MOGADOR

PRODUCCIÓN MEDIA: 30.000 botellas

DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional
(Europa, EE.UU., China, Japón, Australia...)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato
D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 40 % garnacha, 20 %
cabernet-sauvignon, 22 % cariñena, 18 % syrah

SUPERFICIE DE VIÑEDO INSCRITA: 20
hectáreas

ZONAS DEL VIÑEDO: Montañas 350 metros
aproximadamente

ENVEJECIMIENTO

TIPO DE ROBLE: De los mejores bosques de Europa

TIEMPO EN BARRICA: 18 meses en barricas
nuevas de 300 l (70 % nuevas, 30 % de 2º vino)

TIEMPO EN BOTELLA: Embotellado junio 2008

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %

ACIDO TARTÁRICO: 5,25 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,58 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 43 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,59 g/l

pH: 3,34

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR: 55 €
a 60 €

