

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2011



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15,5% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador

S.L.



R.E.: 7342 · T

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE - PRODUCTE CERTIFICAT PER CIC

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



ALEKSEY ALEKSEEV (ALESSIO)

Propietario de la viniteca VINOTEG

CLOS MOGADOR 2011

“Hate it or love it” –es la sensación que se puede experimentar por los vinos del Priorat. Increíbles y poderosos sentimientos que sorprenden nuestra imaginación. Los mejores vinos son capaces de llegar muy lejos, pero aun así siempre existen las etiquetas que destacan. Clos Mogador es una de ellas. Cada cosecha sorprende mas y mas. Por mucho que quisieras es imposible encontrar un punto débil de esta maravilla.

No hay que tener prisa con un Priorat. En el proceso de su apertura puedes disfrutar de un aspecto vivo y joven, que muestra su brillante naturaleza, donde los matices de las vallas de bosque, las frambuesas, el arándano y las especias dulces le provocan la pasión de disfrutar de cada su gotita. Y resulta imposible no repetir esta magnífica sensación. Pero una vez conjuntado con el “Decanter” el vino recupera su potencia y poder. Aquí ya no hay ninguna ligereza, sólo la elegancia, donde los matices del cedro, el sándalo, la guinda dulce y el humo hacen alusión a la seriedad y provocan un enorme deseo de pensar sobre el aroma y descubrir todos sus secretos. Aun así, unas horas en el “Decanter” no son suficientes para abrir las puertas de todos los secretos que contiene este espectacular creación.

El sabor conjunta con su aroma –esa escondida potencia, que se oculta detrás de un joven aspecto. La jugosidad excepcional que no se pierde ni después unas largas horas en la copa, su hermosa acidez– todo esto muestra imagen de una vida larga, aunque que sientes que el año 2011 no fue premiado con el sol por la naturaleza.

De una creación así se puede hablar eternamente, con lo cual hay que destacar que su potencial está creciendo, y promete proporcionarnos alegría al largo de los siguiente 15-20 años, así que no hay prisa en abrir estas preciosas botellas. Aunque es muy difícil resistirse en frente del año 2011, y si no lo hacéis, os puedo asegurar que tendréis este maravilloso momento. Pero no os olvidéis de un buen acompañamiento, ya que este vino se merece un momento de dignidad especial. ¡Well done, Rene!

2011

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CUALIFICADA



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 crianza

TIPO DE VINO: Reserva

PROCEDENCIA DE LA UVA: solamente de
nuestra finca CLOS MOGADOR

PRODUCCIÓN MEDIA: 30.000 bot.

DISTRIBUCIÓN: internacional y nacional
(Europa, E.U., China, Japón, Australia...)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorat
D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 44% garnacha,
25% cariñena, 15% cabernet- sauvignon, 16%
syrah

SUPERFICIE DE VIÑEDO INSCRITA: 20
hectáreas

ZONAS DEL VIÑEDO: montañas 350 metros
aprox.

ENVEJECIMIENTO :

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de
Europa

TIEMPO EN BARRICA: 20 meses en barricas de
300 l. y fudre de 2000 l.

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado 2ª
semana de julio 2013

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5 %

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,4 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,82 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 43 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,79 g/l - **pH:** 3,47

INDICE POLIFENOLES TOTALES: 68

TIPO DE BOTELLA: bordolesa