

# 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](http://www.closmogador.com)



Takayuki Kikuchi  
chef-sommelier  
del ristorante Sant-Pau Tokyo

# CLOS MOGADOR 2013

“¡Vaya! Esta contraetiqueta es la misma que puse yo cuando era pequeño siguiendo las directrices de mi padre. ¡No sabía que era para Japón!”.

Eso es lo que me dijo René junior con la sonrisa de un niño hace aproximadamente un año, cuando le enseñé una botella de Clos Mogador 1989, la primera añada elaborada y que guardaba en mi bodega.

Clos Mogador, es un vino que nunca ha desaparecido de la lista de vinos del Restaurante Sant Pau Tokio desde su apertura en 2004. He tenido el privilegio de catar la añada 2013, y siempre me provoca una profunda emoción cosecha tras cosecha. El 2013 coincide con el año en que visité por segunda vez la región del Priorat, gracias a la organización Espai Priorat.

Es un vino de vivo color rojo-granate con notas violáceas. Su brillo es muy atractivo y transmite la fuerza y potencial de evolución del vino. En nariz exhibe fruta roja y azul fresca y pura, notas de hinojo y repleto de aromas fragantes como un ramo de flores rojas, de violetas, además de casis, fruta negra, y también “*espresso*” que transmite mucha energía. Al mover la copa, aparecen notas maduras de mermelada, con hierbas aromáticas que le aportan frescura y mineralidad. Es muy complejo, formando varias capas y expresando todos los factores sensoriales aromáticos de alto nivel.

En boca posee un tanino suave que llena la boca con un final de fruta sabrosa. Pasados unos minutos en copa, aparece fruta roja glamurosa, y con la elegancia de su acidez amable y tanino el vino es cada vez más fino y sedoso.

Un vino que pasa de la fuerza masculina a la sensualidad femenina.

Es muy difícil encontrar un vino como este, que sea capaz de dar impresiones tan amplias y profundas. Son las características que suelen tener los grandes vinos. Me recordó el paisaje de su viñedo que pude ver en 2013. A diferencia de la imagen del entorno duro del Priorat, asociada a laderas pronunciadas y suelos de pizarra, sus viñedos estaban repletos de flores, hierbas del campo, árboles y pájaros disfrutando. Pude comprobar que los matices tan profundos que tiene este vino, son resultado de la aceptación y el respeto que René tiene hacia la naturaleza al no utilizar productos químicos.

La añada 1989. Desde que conocí esta cosecha por primera vez, todas las añadas me regalan emociones. Es el vino de un chico de entonces que ayudaba a su padre pegando las etiquetas de su primera obra. Alguien que terminaría convirtiéndose en un gran personaje (René Barbier padre) y su obra de arte reconocida internacionalmente la elabora actualmente su hijo, que logra despertar mi desafío profesional y regala el placer más grande como amante de vinos.

La añada 2013 es excelente y va a estar por muchos años en la carta de vinos de Sant Pau Tokio.

Gracias, René. Gracias, Priorat 2013.

Takayuki Kikuchi

# 2013

## CLOS MOGADOR

### VINO DE FINCA CUALIFICADA



**NOMBRE:** CLOS MOGADOR

**BODEGA:** CLOS MOGADOR S.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:** 28.000 bot.

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

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Priorat  
D.O.Q.

**VARIETADES DE LA UVA:** 49% de garnaxas,  
25% cariñena, 10% 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:** 21 meses en barricas de  
300 l. y fudre de 2000 l.

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado 2ª  
semana de junio 2015

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15 %

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 6,1 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,69 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 26 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,83 g/l - **pH:** 3,47

**INDICE POLIFENOLES TOTALES:** 68

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa