

CLOS MOGADOR

VI DE FINCA QUALIFICADA

2016



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



Nico Boise,
Restaurante Elkano
Guetaria, Guipúzcoa

CLOS MOGADOR 2016

Es un honor y un placer poder presentar la nueva añada de Clos Mogador, como profesional del vino pero también como apasionado de la bodega desde mis inicios como sumiller.

Sigue siendo para mi uno de esos grandes recuerdos que te marcan para siempre y mi primer encuentro con los vinos del Priorat, con el cual me sentí identificado.

Es para mi una referencia y un ejemplo en cuanto a calidad, exigencia y trabajo sin concesión y respeto por la naturaleza y biodiversidad.

CLOS MOGADOR 2016 es la expresión y fiel reflejo, desde las raíces, de la tierra y de la uva en armonía con su clima y entorno, simbolizando esa noción compleja que es el “Terroir”.

Dichos elementos unidos de la mano del saber hacer familiar, han sabido extraer de estas tierras áridas la personalidad y grandeza de este viñedo único.

Su potencia telúrica, carisma, sapidez y generosidad frutal especiada, hacen de este vino un ser feroz que solo el tiempo sabrá domesticar.

Gracias por todo lo que habéis hecho y lo que seguiréis haciendo.

Nico Boise, Elkano

2016

CLOS MOGADOR

VINO DE FINCA CALIFICADA



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: 31.000 bot.

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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorat
D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 45% garnatxa,
29% carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-
sauvignon

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: 18 meses en barricas de
300 l. y *foudre* de 2000 l.

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado 2ª
semana de julio 2018

GRADO ALCOHÓLICO: 15 %

ÁCIDO TARTÁRICO: 6,0 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,88 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 42 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,35 g/l - **pH:** 3,32

INDICE POLIFENOLES TOTALES: 68

TIPO DE BOTELLA: bordolesa