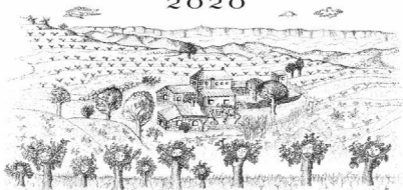


CLOS  
MOGADOR

VINYA CLASSIFICADA

GRATALLOPS

2020



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINYES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*

F.L.L. BARBIER MEYER



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



LINDA MILAGROS VIOLAGO  
SOMMELIER DEL RESTAURANTE CANLIS  
SEATTLE, USA

# CLOS MOGADOR

## 2020

El Priorat, y especialmente Gratallops, es un lugar muy especial para mí: Pasé allí cerca de un mes (casualmente estuve trabajando en otra bodega durante la vendimia) y, con un diccionario en la mano allá donde iba, aprendí español por mi cuenta. Acababa de pasar unas semanas viajando por parte de España y lo que aprendí en ese poco tiempo fue que este país era un lugar especial y que aprender el idioma me abriría un mundo más grande. Fue mi primera inmersión en un país donde la lengua, la comida y la cultura eran nuevas para mí, y fue muy estimulante.

Ese año visité Clos Mogador (¡y al año siguiente también!), pero de eso hace ya bastante tiempo. Desde entonces, he trabajado en muchas ciudades de muchos países del mundo, pero el acceso a estos vinos era bastante limitado, por lo que tenía pocas oportunidades de comprarlos y servirlos, y mucho menos de probarlos.

Mi primera introducción a los vinos del Priorat tuvo lugar hace casi 20 años, unos años antes de que pasara una temporada en la región y en una época en la que aún era relativamente nueva en el mundo del vino. Todo lo que recuerdo es potencia: fruta profunda y oscura, y vinos inmensos, melancólicos y poderosos. Durante mi estancia allí, vi un lado diferente: la elegancia que equilibraba esta potencia y, lo que es más importante, la increíble y conmovedora gente catalana y su dedicación y duro trabajo en el cultivo de las uvas y la elaboración del vino.

Me han dicho que la añada 2020 fue difícil. A pesar de los rendimientos más bajos de lo normal, no hay duda de que el cambio hacia una agricultura regenerativa y la promoción de la biodiversidad en los viñedos -creando más vida y energía en los viñedos- está dando sus frutos en el producto final.

Fue muy divertido catar este vino y volver a él a lo largo de una velada, descubriendo cada vez algo nuevo en la copa. Aunque joven, este vino es extremadamente accesible y agradable ahora, fresco y rebosante de bayas rojas y negras maduras. La textura es voluptuosa, plena y los taninos son firmes pero no abrumadores. Hay incluso un toque de cuero, especias y tierra que equilibra maravillosamente la fruta. No hay duda de que este vino se hará más complejo con el tiempo.

Linda Milagros Violago  
Sommelier restaurante CANLIS, Seattle, USA

2020

# CLOS MOGADOR

## VINYA CLASSIFICADA

**NOMBRE:** CLOS MOGADOR

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

**DIRECCIÓN:** Camí Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS. TEL.: 977 83 91 71

**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:** 21.000 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  
de altitud aprox.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Solamente  
levaduras autóctonas 30% de rapa,  
maceración a 35- 65 días

**TIEMPO EN BARRICA:** Envejecimiento 100%  
en foudres de 2.000 l. durante 18 meses.

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado a finales  
de julio de 2022

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,6 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,85 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 60 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,8 g/l

**TIPO DE BOTELLA:** bordolesa

