



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Antes de la filoxera, el viticultor era el único responsable de la calidad de sus vinos. La reestructuración del viñedo ha tenido como prioridad su rentabilidad. Se transforma en un espacio de monocultura mecanizado teniendo como meta una producción más importante y con menos gastos por hectáreas. El injertar obligatorio para la supervivencia del viñedo ha permitido a los científicos crear clones resistentes a las enfermedades y provocar al mismo tiempo un mejor rendimiento. Paralelamente, la enología se desarrolló muchísimo de manera que los vinos procedentes de estas culturas modernas fueron referentes homologados de la calidad. Nelin representa la viticultura esmera de los antiguos que reflejaban en la parcela variedades compensatorias entre el frescor, terruño, acidez y complejidad local.

Este vino blanco de Nelin tampoco es muy blanco, es el equilibrio entre el masculino y el femenino, lleno de ardor y juventud. Es armonía entre el terruño del Priorat y la cocina creativa en su apogeo.

Una base de Garnacha evoca un oleaje de colinas abrazadas por un sol de justicia, salpicados de sustancias especiadas amembrillados con mineralidad pimentada.

Las otras variedades esculpen riachuelos deslizándoles por los barrancos dando vitalidad. Una nota de frescor rellena de flor de naranjo se acerca de nuestra tierra acariciando su acidez y transformándose en delicada mineralidad. Un paisaje de formas dulces y tiernas, un exotismo de frutas carnales y sutiles. Aromas de pizarra que pronostican su longevidad. Una armonía de variedades en un terruño maravilloso. No es una vuelta melancólica al pasado, pero es un trabajo racional para potenciar la personalidad y dar una identidad al Priorat. Los avances extraordinarios en el terreno de la enología no se riñen en subrayar la sabiduría vitícola. Nelin pretende solamente seguir este trayecto.

René Barbier

NELIN 2009

El Nelin 2009 presenta un bello y nítido color amarillo dorado que refleja una adecuada evolución del color durante su crianza.

Su aroma es muy intenso y lleno de matices. Inicialmente se perciben claras notas de frutas de hueso (albaricoque, melocotón, nísperos...), todo ello rodeado de recuerdos cítricos (pomelo), de almíbar, de vainilla y de frutos secos ligeramente tostados. Un aroma ciertamente intenso y complejo propio de un gran vino.

Su ataque es tan goloso que unta literalmente el paladar, si bien su compensada acidez mineral hace que su paso por boca sea sumamente refrescante. Un espléndido vino que se despide mostrando toda la riqueza y persistencia de sus aromas.

Fernando Zamora Marín
Profesor Titular de la Facultad de Enología de Tarragona
Enólogo de Clos Mogador



NELIN 2009

NOMBRE: NELIN

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

DIRECCIÓN: Camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: 977.83.91.71

FAX: 977.83.94.26

PROPIEDAD FUNDADA EN: 2000

PROPIETARIOS: Familia Barbier Meyer

INSTALACIONES: Especializada para pequeñas
vinificaciones y crianzas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato D.O.Q

TIPO DE VINO: Blanco crianza

PROCEDENCIA DE LA UVA: 5,8 hectáreas
propias en 4 parcelas

PRODUCCIÓN MEDIA: 9.000 botellas

DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional

VARIETADES DE LA UVA: 54% garnacha y
46% distribuidos en: macabeau, viogner, pinot
noir, escanyavelles, Pedro Ximenez

ZONAS DEL VIÑEDO: Laderas de pizarras (de
350m a 500m)

ENVEJECIMIENTO

FERMENTACIÓN: en barricas y tinas de robles,
con levaduras autóctonas

TIEMPO DE BARRICAS: 9 meses en tinas de
roble y en tinajas de cemento

TIEMPO DE BOTELLAS: Embotellado en
junio 2010

GRADO ALCOHÓLICO: 14 %

ACIDEZ TARTÁRICA: 5,3 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 80 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,20 g/l

pH: 3,13

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CONSUMIDOR:
de 25 € a 30 €