



# NELIN

PRIORAT

---

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

**N**elin es un concepto de vino blanco de almas gemelas. Representa el equilibrio entre lo femenino y lo masculino en el esplendor de la juventud. Es la armonía de terruño del Priorato para una cocina catalana en su apogeo. Un gran periodista catalán contemporáneo ha dicho: *En nuestros días, Catalunya es conocida por algunos grandes cocineros y por los vinos del Priorato.*

Es por tanto difícil para nuestros vinos tintos, tan ricos y potentes, poder ser el complemento ideal para esta nueva cocina de autor. Y es por ello que Nelin espera ser su compañero más adecuado.

Una base de garnacha blanca evoca las colinas onduladas bajo un sol impenitente, salpicadas de aquellas sensaciones de especias y de membrillo que la pizarra de su suelo condimenta con notas minerales.

El macabeu, maravillosamente adaptado, dibuja los arroyos que serpentean en las colinas. Esta nota de frescor envuelta en flor de azahar se acerca a nuestra tierra para atenuar la aridez de una mineralidad exquisita.

Todo ello con un matiz insólito, extraño al terruño, que viene del *escanyavelles*. La estructura en conjunto da futuro a nuestro vino gracias a sus taninos y su acidez. Este extraño ancestro, sin traicionar a su terruño, ofrece a Nelin la poción de una larga vida.

René Barbier Ferrer

# NELIN 2013

*Grande añada!*

*Seguimos con la misma idea de vino. Jugando con las pieles, levaduras indígenas, fermentaciones de más de 6 meses, crianzas de más de 15 meses, y utilizando todo tipo de materiales, empezando la primera fase con maderas, luego pasando por cemento cerámica e incluso en su última fase inoxidable.*

*2013 es un año con un punto más de nervio y estructura, un gran año de guarda.*

René Barbier Meyer



# NELIN 2013

**NOMBRE:** NELIN  
**BODEGA:** CLOS MOGADOR S.C.C.L. (1979)  
**DIRECCIÓN:** Cami Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS  
**E-MAIL:** closmogador@closmogador.com  
**TEL:** +34 977 839 171  
**FAX:** +34 977 839 426  
**PROPIEDAD FUNDADA EN:** 2000  
**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:** 6.000 botellas  
**DISTRIBUCIÓN:** Internacional y nacional  
**VARIEDADES DE LA UVA:** base de Garnacha  
blanca  
**ZONAS DEL VIÑEDO:** Laderas de pizarras (de  
350m a 500m)  
**FERMENTACIÓN:** en barricas y tinas de robles,  
con levaduras autóctonas

**TIEMPO EN BARRICAS:** 16 meses en tinas de  
roble y en tinajas de cemento  
**TIEMPO EN BOTELLAS:** Embotellado en  
marzo 2015  
**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5 %  
**ACIDEZ TARTÁRICO:** 5,4 g/l  
**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,43 g/l  
**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 47 mg/l  
**AZÚCARES RESIDUALES:** 1,5 g/l  
**pH:** 3,19  
**TIPO DE BOTELLA:** Bordalesa  
**PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR:** ≈35,00€



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