



PROPIEDAD **NELIN**

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin es un concepto de vino blanco con un diseño de almas gemelas. Representa el equilibrio entre lo femenino y lo masculino en el esplendor de la juventud. Es la armonía del terruño del Priorato para una cocina catalana en su apogeo. Un gran periodista catalán contemporáneo ha dicho: “Hoy en día, Catalunya es conocida por algunos grandes cocineros y por los vinos del Priorato.”

No obstante es difícil para nuestros vinos tintos, tan ricos y potentes, poder ser el complemento ideal para esta nueva cocina de autor. Por ello Nelin espera ser su compañero más adecuado.

Una base de garnacha blanca evocando colinas onduladas bajo un sol impenitente. Todo ello sal-

picado de sensaciones especiadas amembrilladas, con un suelo de pizarras condimentado de notas minerales.

El macabeo, 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.

PROPIEDAD N E L I N 2021

«EL PRIORATO BLANCO»

Nelin es la interpretación de nuestra familia sobre lo que es el vino blanco del Priorat.

En Nelin jugamos con las pieles, inspirándonos en los antiguos «brisats», trabajando con 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.*

Últimamente estamos muy emocionados reintroduciendo variedades únicas autóctonas como son el pansal, picapoll blanc, cartoixá y otros (trepat blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).

Una añada excepcionalmente distinta.

La primera semana del año una gran nevada dejó sazón, que se mantuvo durante todo el año con lluvias suaves cada mes. Después de un año de buenas lluvias que ayudó a mantener buenas reservas en el suelo. La cubierta vegetal hizo de alimento y refugio de la biodiversidad, aliada en el control de plagas. Las subidas de temperaturas altas del verano permitieron mantener a raya enfermedades en la vid. El viñedo llegó muy cargado de vegetación, con un 30% más de uva, permitiendo una buena maduración que cambió por completo la concentración a la que estábamos acostumbrados. Los vinos pudieron llegar al equilibrio mucho más fácilmente manteniendo una buena mineralidad y acidez aportando frescura y elegancia en todos ellos.

El año más abundante de la historia. Una añada que refleja más la climatología que el vitivinicultor.

(*Fermentaciones con hollejos)

René Barbier Meyer



PROPIEDAD NELIN 2021

NOMBRE: NELIN

BODEGA: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: +34 977 839 171

PRIMER AÑO DE VINIFICACIÓN: 2000

INSTALACIONES: Especializada para pequeñas vinificaciones y crianzas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato D.O.Q

TIPO DE VINO: blanco crianza

PROCEDENCIA DE LA UVA: 6 hectáreas propias en 4 parcelas

PRODUCCIÓN: 9.000 botellas

DISTRIBUCIÓN: nacional e internacional (Europa, EE.UU, China, Japón, Australia...)

VARIETADES DE LA UVA: Base de garnacha blanca y macabeo, más pansal, picapoll blanc, cartoixá y otros (trepal blanc, carinyena blanca, PX, escanyavelles).

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

FERMENTACIÓN: en barricas y tinas de roble, solamente levaduras autóctonas

CRIANZA: 12 meses en tinas de 1.200 l. y 6 meses en cubas de acero inoxidable

FECHA EMBOTELLADO: abril 2023

GRADO ALCOHÓLICO: 14,0 %

ACIDEZ TARTÁRICO: 5,30 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 90 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,80 g/l

TIPO DE BOTELLA: Bordalesa



www.closmogador.com