

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 CIC
CONTAINS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



www.closmogador.com



Nico Boise,
Restaurante Elkano
Guetaria, Guipúzcoa

CLOS MOGADOR 2016

Il va sans dire que commenter le nouveau millésime du Clos Mogador est un réel honneur, d'une part tant que professionnel du vin mais aussi tant que passionné du domaine dès les débuts de ma carrière de sommelier. Il reste pour moi un souvenir marquant et ma première rencontre avec les vins du Priorat dans lequel je me suis senti identifié.

Il est pour moi une référence et un exemple en matière de qualité, exigence et travail sans concession et de respect de la nature et biodiversité.

Le Clos Mogador 2016 est l'expression de la terre et du raisin en harmonie avec son climat et son milieu, tous unis par la main de l'homme. Symbolisant cette notion complexe qu'est le Terroir.

C'est depuis les racines, que cette famille a su extraire de ces terres arides la personnalité et la grandeur d'un vignoble unique.

Sa puissance tellurique, charisme, complexité et sa générosité de fruits et d'épices, font de ce vin un être indompté que seul le temps saura apprivoiser.

Encore merci pour tout.

Nico Boise, Elkano

2016

CLOS MOGADOR

“VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”



CAVE : CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADRESSE : Cami Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

TEL. : 977 83 91 71 - **FAX** : 977 83 94 26

E-Mail : closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN : 1979

INSTALLATIONS : spécialement pour des vinifications et des élevages de petite quantité

PROVENANCE DES RAISINS : seulement des raisins de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE : 31.000 bouteilles

DISTRIBUTION : internationale et nationale (Europe, E.U., Chine, Japon, Australie...)

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE : Priorat D.O.Q.

VARIÉTÉS DES RAISINS : 45% garnatxa, 29% carinyena, 16% syrah, 10 % cabernet-sauvignon

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 20 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE : montagneux avec des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres d'altitude

VIELLISSEMENT :

TYPE DE CHÊNE : des meilleurs forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE : 18 mois en fûts de 300 litres et en foudre de 2.000 l.

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillage la 2ème semaine de Juillet 2018

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15 %

ACIDITÉ TARTRIQUE : 6,0 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,88 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 42 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 1,35 g/l, **pH** : 3,32

POLYPHÉNOLS INDICE TOTAL : 68

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise