



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, c'est l'harmonie du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «de nos jours, la catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, éclaboussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage macabeu, merveilleusement adapté chez nous, dessine des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son aridité grâce à une minéralité délicate.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient de la escanyavelles. Elle structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange ancêtre, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier Ferrer

NELIN 2015

“LE PRIORATO BLANC”

Nelin est pour notre famille l'expression même du vin blanc du Priorat : Il respecte le sol, le climat, l'esprit de cette région.

Pour Nelin , nous jouons avec les peaux , en nous inspirant des méthodes anciennes, les brisats (la fermentation avec les peaux). Nous travaillons avec des levures indigènes, des fermentations de plus de 6 mois , un élevage de plus de 15 mois, dans des cuves successives de matériaux différents , en commençant par le bois , puis le ciment , l'amphore de terre cuite et même dans sa dernière phase l'acier inoxydable.

2015 : complexité, harmonie.

René Barbier Meyer



NELIN 2015

NOM : NELIN

CAVE : CLOS MOGADOR S.L. (1979)

ADRESSE : Cami Manyetes s/n,
43737-GRATALLOPS

E-MAIL : closmogador@closmogador.com

TEL : +34 977 839 171

FAX : +34 977 839 426

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN : 2000

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

DENOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE :

Priorat D.O.Q.

TYPE DE VIN : blanc de garde

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 5,8 hectares
en 4 parcelles

PRODUCTION : 7.500 bouteilles

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

VARIÉTÉS DE RAISINS : base de grenache
blanc et macabeu

RELIEF DU VIGNOBLE : montagnes avec
des terrasses et coteaux entre 350 et 500 mètres
d'altitude

SOL : schiste

FERMENTATION : barriques et foudres, avec
des levures autochtones

VIEILLISSEMENT : 12 mois en foudres de
1.200 l. et 6 mois en cuves d'acier inoxydable

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillées en
juin 2016

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

ACIDE TARTARIQUE : 5,00 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,54 g/l

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 47 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS : 1,5 g/l

pH: 3,19

TYPE DE BOUTEILLE : bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMATEUR : ≈37,00€



www.closmogador.com