



Clos Mogador, Priorat Tinto

Iconische wijnmaker René Barbier (en diens zoon René Barbier Junior) van wiens "Clos Mogador" tot de meest besproken en bejubelde Priorat-wijnen van de laatste jaren behoort, stond in de jaren '80 met zijn Clos Mogador samen met Clos de l'Obac, L'Ermita en Clos Martinet aan de wieg van de "revival" van wijnregio Priorat. Tegenwoordig bestieren René Barbier jr. en zijn vrouw Sarah Perez (dochter van José Luis Perez van Clos Martinet) alle projecten van beide families.

De naam Clos Mogador is ontleent aan de gelijknamige 50 jaar oude single vineyard uit het inmiddels wereldberoemde wijndorp Gratallops, op z'n 150km ten zuidwesten van Barcelona, omgeven door indrukwekkende natuur, imposante bergen en diepe, groene valleien.

Totaal omvat het landgoed een kleine 20 ha. biodynamische wijngaarden op duizelingwekkende hellingen met hun bijzondere leistenen bodem, wat de typische mineraliteit in hun wijnen verklaart.

Clos Mogador was het eerste domein in de Spaanse geschiedenis die het predicaat "Vi de Finca" in ontvangst mocht nemen: een extra kwalificatie voor authenticiteit binnen de D.O.Ca. Priorat.

Land:	Spanje
Streek:	Catalunya
Appellatie:	D.O.Ca. Priorat "Vi de Finca"
Wijngaard(en):	Afkomstig van de 20 ha tellende "Clos Mogador" wijngaard nabij Gratallops, op ongeveer 250 meter hoogte, op kalkrijke, graniet houdende terrassen.
Wijnmaker(s):	René Barbier jr.
Druivensoorten:	49% Garnaxas, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% abernet Sauvignon
Rijping:	18 maanden gerijpt op nieuwe Frans eikenhouten vaten van 300 ltr and foudres van 2000 ltr.
Stijl:	Droog, complex
Neus:	Florale, fruitige, licht rokerige neus met minerale tonen, chocolade en specerijen.
Mond:	Aanzet van rijp, rood fruit met tonen van koffie, chocolade, zoethout, aangename, rijpe tannines en zeer prettige zuurgraad, gevold door een zeer lange, krachtige afdronk.
Spijs:	Lamsrack, côte de boeuf, stoofpotjes met wild zwijn, lamsvlees.
Website:	https://www.closmogador.com

