

Clos Mogador Com Tú

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.

De wijngaarden voor Com Tú bevinden zich echter niet in de D.O.Ca. Priorat maar in DO Montsant, welke als het ware de DO Priorat omsluit. Het grootste verschil tussen de 2 aangrenzende regio's is de bodem. Waar de bodem in de DOCa Priorat grijs van kleur is kleurt deze in Montsant voornamelijk rood door de aanwezige rode klei.

Land:	Spanje
Streek:	Catalunya
Appellatie:	D.O. Montsant
Wijngaard(en):	Afkomstig van 35-50 jaar oude wijngaard (3 ha) in La Figuera op ongeveer 600 meter hoogte op een ondergrond van rode klei en kalksteen.
Wijnmaker(s):	René Barbier jr.
Druivensoorten:	100% Garnaxa
Rijping:	18 maanden gerijpt op foudre van 4000 ltr., daarna nog jaar flesrijping.
Stijl:	Droog, verfijnd, complex
Neus:	Florale, fruitige neus van wilde kersen, frambozen en bessen, met hints van sinaasappelschil en zoethout.
Mond:	Aanzet van rijp, rood rood fruit met tonen van wilde tijm en rozemarijn, vijgen en dadels. Rijpe, silky tannines en zeer prettige zuurgraad, gevold door een lange elegante afdrank.
Spijs:	Eendenborst, runder short ribs, osso buco, stoofpotjes van lam, schaap of geit. Gebraden wild zwijn.
Website:	https://www.closmogador.com

