

Com Tu Вино Ком Тю, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония, Монсант DO

Производитель: Clos Mogador

Сортовой состав: Гарнача Тинта

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках объемом около 2000л (фудры)

Особенность: возраст виноградных лоз 35-50 лет, ручной сбор урожая, ручная сортировка ягод; частичное гребнеотделение, использование дикой расы дрожжей, розлив без фильтрации

Крепость: 14,5%об.

Цвет: рубиновый с пурпурными бликами

Аромат: яркий и плотный, с тонами переспелых и уваренных вишни, малины, ежевики, черники, сливы и черной смородины, с оттенками ванили, кожи, специй, кофе, фиалки, апельсиновой цедры и лакрицы

Вкус: сбалансированный, сочный, с яркими бархатистыми танинами и нюансамипряного шоколада, дерева, кожи, горчинки и ягодных джемов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сопровождение к блюдам из мяса: баранины, приготовленной на гриле, дичи, ягнятины, птицы и выдержанными сырами.

Clos Mogador – это результат работы нескольких поколений семьи Барбье. В XIX веке семье Барбье принадлежало винодельческое хозяйство Le Martinet с 1500 гектаров виноградников во французском регионе Воклюз. В своем романе Les Gens de Mogador (Люди Могадора) Элизабет Барбье использовала Château de Martinet как декорацию для действий своих героев, поменяв название шато на Mogador. Леон Барбье – предок нынешних владельцев – первым в семье разлил по бутылкам собственное вино. В 1880 году филлоксера razорила виноградники Франции, и Леон решил создать винодельню в Каталонии, зарегистрировав собственность на своего сына Рене. Позже имение René Barbier было заброшено и перешло в чужие руки. Из-за долгов семья не смогла выкупить хозяйство.

Современная история началась в 1979 году, когда Рене III и его жена Изабель Мейер приобрели несколько гектаров лоз гарначи в винодельческом регионе Приорат. Так родился новый винодельческий проект семьи – Clos Mogador.

Рене одержим терруаром, и считает, что вино — это «снимок» той местности, где оно было изготовлено. Он живет рядом с лозами, наблюдает за их благополучием каждый день, вдыхает их запах, пытается понять счастливы ли они и здоровы ли...

Одной из главных ценностей в Clos Mogador остается поддержание биоразнообразия и здоровья окружающей среды. Лозы перемежаются оливковыми, ореховыми и фруктовыми деревьями, ароматическими травами, ульями для пчел. Сын Рене - Кристиан - заботится о виноградниках. Он минимизировал механическую обработку, чтобы препятствовать уплотнению и загрязнению земли, перешел на натуральные средства обработки и удобрения. Кристиан готовит для лечения и укрепления иммунитета лоз настои трав, таких как конский хвост, крапива, валериана. Между лозами высаживаются травы, позволяющие сократить почвообработку. Это придает почве естественный баланс без вреда для флоры и фауны.

Кристиан следует философии пермакультуры, которая подразумевает создание самофункционирующей системы ведения сельского хозяйства, требующей минимального вмешательства человека. Такая система позволяет снизить расход энергии, сократить урожайность естественным образом, отказаться от химических препаратов, восстановить микробиом почвы.

Винодельней в Clos Mogador заведует другой сын Рене – Рене IV. Виноделие также основано на натуральных методах, к каждому урожаю – индивидуальный подход. Для брожения применяют местные дрожжи, использование серы сведено к минимуму, ферментация и мацерация продолжительны. Выдержка проходит в цементных яйцеобразных цистернах, стеклянных или керамических резервуарах, старых фудрах и бочках.

