

Clos Mogador
Вино Кло́ Могадо́р, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония, Приорат

Производитель: Clos Mogador

Сорта винограда: Гарнача тинта 45%, Кариньяно 29%, Сира 16%, Каберне Совиньон 10%

Крепость: 15 % об.

Особенность: ручной сбор, возраст лоз от 30 до 80 лет, виноградники расположены на высоте 450 метров над уровнем моря

Выдержка: 18 месяцев в бочках и фудрах из европейского дуба

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается нотами черники, ежевики, малины, смородины, проявляются оттенки минералов, ванили, корицы, гвоздики, шоколада и табака

Вкус: мощный, плотный, с тонами черной смородины, малины, вишни, минеральности, оттенками дуба и пряных специй, длительное послевкусие с бархатистыми танинами, нотами какао и лакричного ликера

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясом дичи (олениной, мясом кабана), жареным красным мясом, зрелыми сырами и традиционным испанским хамоном.

