

CLOS MOGADOR

Equipo Deckman's: hoy cerramos nuestra serie de los **5 grandes vinos de España** con **Clos Mogador**, el ícono del Priorat moderno. Este vino nos enseña que la combinación de **terroir extremo, uvas autóctonas y visión audaz** puede producir un tinto potente, elegante y completamente único. Clos Mogador representa la máxima expresión de **Garnacha y Cariñena**, y es un ejemplo claro de cómo pequeños viñedos pueden generar vinos que conquistan al mundo.

Historia y ubicación:

Clos Mogador fue creado por **René Barbier** a finales de los años 80 en Gratallops, corazón del Priorat. La región se caracteriza por **pendientes empinadas, suelos de pizarra (llicorella) y exposición perfecta al sol**, condiciones que concentran la fruta y aportan mineralidad. La bodega fue pionera en elevar el estándar de los tintos mediterráneos, demostrando que Priorat podía competir con los grandes vinos del Nuevo Mundo y de Europa.

Terroir y características:

El suelo de pizarra permite un drenaje excelente y concentra minerales, mientras la amplitud térmica entre día y noche favorece la maduración lenta. Clos Mogador combina principalmente **Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot**, logrando vinos con **taninos firmes, fruta roja y negra madura, especias, hierbas mediterráneas y mineralidad intensa**. El estilo es potente pero equilibrado, gastronómico y capaz de envejecer varias décadas.

Estilo internacional:

Clos Mogador es un vino que combina **intensidad, elegancia y carácter mediterráneo**. Su fruta madura se integra con taninos suaves y acidez bien marcada, generando un vino **listo para disfrutar joven, pero con capacidad de evolución**. Es un ejemplo de cómo un terroir extremo puede crear vinos de precisión y complejidad, que reflejan tanto el carácter del viñedo como la visión del enólogo.

Wine Facts y presencia mundial:

- Región: Priorat, España
- Uvas principales: Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
- Capacidad de guarda: 20–40 años
- Producción limitada, altamente codiciado por coleccionistas y sommeliers
- Distribución internacional: restaurantes top, subastas, guías especializadas
- Reconocido por concentración, mineralidad y elegancia mediterránea

Dueño y enólogo:

- **Dueño y fundador:** René Barbier
- **Enólogo:** René Barbier y su equipo supervisan cada etapa, asegurando identidad, concentración y expresión del terroir

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque el clima de Baja es distinto al Priorat, los principios son los mismos: **concentración, estructura, fruta y gastronomía**. Los ensambles tintos del Valle de Guadalupe y Ojos Negros reflejan estos valores, ofreciendo vinos que acompañan **borrego, rib eye, costilla braseada y solomillo**, demostrando que la filosofía de Priorat también se aplica a nuestra tierra y cocina.

Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Clos Mogador o Priorat, conecta con nuestros vinos mexicanos: “Si le gusta Clos Mogador, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma potencia y mineralidad, ideal para acompañar su plato con identidad mexicana.”

Cierre motivacional:

Clos Mogador nos enseña que **terroir extremo, pasión y visión producen vinos excepcionales**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, cuidado y excelencia**, cada copa y cada mesa, creando experiencias inolvidables que diferencian nuestro servicio y elevan la gastronomía a nivel mundial.