

En tiempos de crisis, las cosas bien hechas

Me explico: en estos tiempos tan deprimentes, caóticos y duros en todos los sectores económicos y productivos hay casos de empresas y productos que merece la pena analizar y tomarlos como ejemplo de cómo se deben hacer las cosas para sobrevivir.

La bodega PAGOS DE MOGAR y su vino MOGAR BARRICA y MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA están triunfando en todos los certámenes de vinos a los que se presentan, gracias a una forma de comercializar sus vinos bien sencilla, honrada y nada especulativa: dan la mejor calidad año a año a unos precios súper competitivos por lo que se están situando entre los vinos preferidos de consumidores y hosteleros.

Triplete de triunfos para la añada 2006 de los vinos Mogar

Medalla de Plata obtenida por el vino Mogar Vendimia Seleccionada 2006 en los premios Zarcillo 2009
Medalla de Plata obtenida por Mogar Roble 2006 y Mogar Vendimia Seleccionada 2006 en el Concurso Mundial de Bruselas 2009
Medalla de Plata obtenida por Mogar Roble 2006 y Mogar Vendimia Seleccionada 2006 en el International Wine Challenge 2009
MOGAR ROBLE 2006

Vino tinto D.O. Ribera del Duero.

6 meses en barrica.

La cosecha 2006 ha sido calificada como Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero y ha dado lugar a vinos elegantes y afrutados, con gran potencial como vinos de guarda.

Nota de cata: Presenta un color rojo cereza intenso con ribetes morados e intensidad media alta. Resaltan los aromas de frutos rojos maduros, cereza y ciruela, con un fondo mineral y goloso. Bien equilibrado, con paso suave al paladar, destacando su tanino amable y dulce. Posgusto largo y retronasal donde vuelven a destacar los aromas frutales junto a suaves matices de tostados, vainillas y especias, perfectamente ensamblados.

www.bodegaspagosdemogar.com