

Bodegas Pagos de Mogar, S.L. apuesta por los vinos jóvenes con crianza en barrica como el producto ideal para la hostelería

Bodegas Pagos de Mogar acaba de lanzar MOGAR ROBLE 2004, con una producción de 50.000 botellas, y tiene previsto el lanzamiento de MOGAR CRIANZA 2004 para Octubre de 2006.

Esta bodega familiar se ubica en Valbuena de Duero (Valladolid), vecina de algunas de las bodegas de mayor prestigio de España. “Elaboramos vino tinto D.O. Ribera del Duero Roble y Crianza, con una producción de 75.000 botellas/año, si bien, dada nuestra corta historia, sólo el vino MOGAR ROBLE está disponible comercialmente durante el año 2005”, nos explica Soledad García, gerente de Bodegas Pagos de Mogar.

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg y toda la uva que entra en la bodega es examinada en la mesa de selección. “Controlamos la carga por cepa para que la producción no sobrepase los 5.000 kg por hectárea”, enfatiza la Sra. García. La fermentación se realiza a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable de doble cámara, realizándose remontados y

bazuqueos manuales diarios durante todo el proceso. Los tiempos de maceración son largos, adaptados a las características de cada mosto, pero suelen superar los 20 días. “Elaboramos nuestros vinos ROBLE y CRIANZA con el esmero que las grandes bodegas sólo pueden dedicar a sus vinos de alta gama”, explica la Sra. García.



Dos vinos, dos procesos de elaboración

MOGAR ROBLE se mantiene en barricas de roble francés y americano durante 5 meses y a continuación en botella durante un mínimo de 3 meses antes de su comercialización. “En Bodegas Pagos de Mogar pensamos que nuestro vino MOGAR ROBLE es muy atractivo para nuestros clientes. Destaca su color rojo cereza con ribetes morados, que denota su juventud. En nariz se perciben de manera intensa los aromas de fru-

VINOS CON CUERPO

Tanto MOGAR ROBLE como MOGAR CRIANZA son vinos tintos D.O. Ribera del Duero, elaborados con un 100% de uva Tinta del País y sometidos a un proceso de crianza en barricas de roble francés y americano. Ambos son vinos con gran estructura y cuerpo, propios de la zona.

ta madura, perfectamente integrados con los procedentes de maderas suaves, finas y bien trabajadas. Estas características le hacen ser muy apreciado tanto por los buenos aficionados al vino, que encuentran en este semi-crianza el cuerpo y la estructura propios de un Ribera del Duero, como por los consumidores ocasionales, que aprecian los vinos frescos y afrutados”.

MOGAR CRIANZA se mantiene en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y a continuación en botella, por un tiempo total de 24 meses desde la fecha de vendimia, acorde al reglamento de la D.O. Ribera del Duero.

Ambos productos van dirigidos al canal de hostelería y tiendas especializadas a nivel nacional, “e internacionalmente ya he-



mos iniciado los primeros contactos para exportar a Europa”, destaca la Sra. García, quien concluye diciendo “Ahora nuestro principal objetivo es consolidar la marca. Somos una bodega pequeña y joven, aunque ya tenemos distribuidores en Canarias, Oviedo y Andalucía y en estos momentos estamos haciendo esfuerzos para cubrir la zona norte. Conseguir que la marca tenga un nombre propio en el mercado es nuestro fin y, hasta la fecha, lo vamos logrando porque nuestro vino gusta y el precio es muy competitivo”.

**BODEGAS
MOGAR
PAGOS DE MOGAR**

BODEGAS PAGOS DE MOGAR, S.L.

Ctra. Pesquera Km. 0,2 | 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)
Tel. / Fax (+34) 983 683011
comercial@bodegaspagosdemogar.com
www.bodegaspagosdemogar.com