

MANYETES



2007

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



ELABORAT, CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER R.E. 7342/T

Clos Mogador
S.C.C.L.

GRATALLOPS - PRODUCT OF SPAIN
RED PRIORAT WINE - CONTAINS SULPHITES



75 CL.
14,5% VOL.

VI DE VILA
GRATALLOPS

Manyetes és el nom d'un paratge de Gratallops. Una part especialment pobra del seu terror, massa assolellat i exposat a una gran sequedat. Pràcticament al límit de la supervivència.

Un desafiament apassionant, ja que sota aquestes condicions gairebé desèrticas es concentren les essències del Priorat.

En un cantó proper a l'asfíxia, hi resisteix un antic vessant, àrid i inclinat, recobert de pissarres i plantat de carinyena. Una mescla emotiva en un lloc incomparable. Hem volgut aportar-li un toc de feminitat amb un 30% de garnatxa. Ha estat un treball de quinze anys, amb una mortalitat superior al 40% dels ceps de cada replantació.

Avui el paisatge recompensa l'esforç i reconcilia el paratge amb els seus visitants. Només la influència de l'Ebre, que s'endevina en l'horitzó, li atorga de tant en tant, una mínima expressió d'humitat que permet la supervivència de la seva vegetació. El resultat és un vi sorprenent. La carinyena i la garnatxa es conjuguen en el terror per produir un vi mineral, femení, agradable, subtil, que m'ha robat el cor.

Manyetes és el terror del Priorat fet vi.

René Barbier

MANYETES 2007

Vi dotat d'un profund color vermell que encara manté certes tonalitats violàcies al seu menisc.

La seva aroma és penetrant, complexa i subtil. Inicialment ens evoca clares notes de groselles negres, prunes, figues i cacau, tot això envoltat per records de canyella i regalèssia. A mesura que s'obre, apareix nítidament l'aroma de violeta i un profund fons balsàmic i mineral.

En boca es mostra concentrat, untuós, opulent i ple de fruita. De seguida omple tot el paladar i ho satisfà de sensacions intenses. El seu taní, abundant i madur, omple de vellut el nostre paladar. La seva persistència aromàtica és veritablement remarcable. Un extraordinari vi que millorarà durant els pròxims 10 anys.

Fernando Zamora Marín

Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona

Enòleg de Clos Mogador

MANYETES 2007



NOM: Manyetes

CELLER: CLOS MOGADOR S.C C.L. (1979)

ADREÇA: camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71

FAX: 977 83 94 26

E-mail: closmogador@closmogador.com

PROPIETAT FUNDADA EL: 1999

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criances.

TIPUS DE VI: Reserva

PRODUCCIÓ MITJANA: 8.000 botelles

DISTRIBUCIÓ: Internacional i nacional
(Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DE RAÏM: 65% carinyena; 25%
garnatxa, 6% cabernetsauvignon, 4% syrah

SUPERFÍCIE DE VINYA: 10 hectàrees

ZONES DE LA VINYA: Muntanyes entre 350
metres

ENVELLIMENT

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa

TEMPS EN BÓTES: 16 mesos (40% de botes
noves i 60% de 2º vi)

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat el juny 2009

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5 %

ÀCID TARTÀRIC: 5,17 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,60 m/g

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 51 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,62 g/l

pH: 3,32

TIPUS D'AMPOLLA: bordolesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: de 50€
a 55€