

MANYETES

VI DE PARATGE
GRATALLOPS

2021



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F. LIA · BARBIER · MEYER



www.closmogador.com

L'aventura de Manyetes comença el 1999 i dura fins avui. L'evolució ha estat impressionant. Vam començar elaborant un vi per a un amic belga, Luc van Iseghem, que tenia una vinya a la partida de Manyetes dins la zona de Gratallops, el seu vi es deia Clos Manyetes i fou registrat amb aquest nom.

Es tractava d'un terreny de 6 hectàrees que vam plantar de garnatxa, syrah i una mica de cabernet. Per tal de millorar més ràpidament aquest vi es va llogar una parcel·la confrontant plantada de carinyena en coster l'any 1974.

Amb el temps, les plantacions de garnatxa, syrah i cabernet es van vinificar amb el nom de Solertia per un altre propietari. Mentre que Clos Mogador va llogar la vinya de carinyena per elaborar el primer *Vi de Vila*¹ de Gratallops (anyades 2007 a 2017). Coneixedors del seu gran potencial, el 2018 Clos Mogador va comprar la totalitat de la parcel·la de carinyena, amb una altra d'adjacent plantada els anys 1961/62 (unes 5 hectàrees). I evidentment adquireix alhora la marca Manyetes.

Per nosaltres l'aposta per aquesta vinya és irracional i emotiva, ja que és poc productiva i està sotmesa a unes condicions climàtiques extremes. Però, en canvi, expressa com molt pocs indrets la transparència del seu terrer i per tant dona a lloc un vi únic i excepcional.

A partir de 2018 projectem el vi de Manyetes com un *Vi de Paratge*² perquè amb el temps esdevingui candidat a *Gran Vi de Vinya Classificada*⁴.

Evidentment deixarem que d'altres *Vins de Paratge* floreixin a Manyetes amb nosaltres, ja que aquest paratge, sota un bon control, s'arribarà a identificar amb l'autèntic potencial harmònic del Priorat.

René Barbier Ferrer

1. VI DE VILA. Àrea identificada i delimitada del territori de la DOQ Priorat sota la nomenclatura "*Vi de Vila*".

2. VI DE PARATGE. Àrea identificada i delimitada dels territoris de "*Vi de Vila*" sota el nom del corresponent paratge.

3. VI DE VINYA CLASSIFICADA. Vinyes identificades i delimitades del Territori de la D.O.Q. Priorat que constitueixen una unitat geogràfica homogènea.

4. GRAN VI DE VINYA CLASSIFICADA. Vinyes velles identificades i delimitades del territori de la DOQ Priorat que constitueixen una unitat geogràfica homogènea.

MANYETES

2021

Una anyada excepcionalment diferent.

La primera setmana de l'any una gran nevada va deixar saó, que es va anar mantenint durant tot l'any amb pluges suaus cada mes. Després d'un any de bones pluges, que va ajudar a mantenir bones reserves al sòl, la coberta vegetal va fer d'aliment i refugi a la biodiversitat, aliada en el control de plagues. Les pujades de temperatura altes de l'estiu van permetre mantenir a ratlla les malalties del cep. La vinya va arribar molt carregada de vegetació, i amb un 30% més de raïm, permetent una bona maduració que va canviar per complet la concentració a la que estàvem acostumats. Els vins van poder arribar a l'equilibri molt més fàcilment mantenint una bona mineralitat i acidesa aportant frescor i elegància en tots ells.

L'any més abundant de la història. Una anyada que reflexa més la climatologia que vitivinicultor.

René Barbier Meyer,
enòlog de la bodega Clos Mogador

2021

MANYETES

VI DE PARATGE GRATALLOPS

CELLER: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

DIRECCIÓ: Camí Manyetes s/n 43737 GRATALLOPS

TEL.: +34 977 839 171

E-Mail: closmogador@closmogador.com

VI ELABORAT PER PRIMERA VEGADA: 1999

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites vinificacions i criances.

TIPUS DE VI: Reserva

PRODUCCIÓ: 5.100 ampolles.

DISTRIBUCIÓ: nacional i internacional (Europa, USA, Xina, Japó, Austràlia...)

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DE RAÏM: 100% Carinyena

SUPERFICIE DE VINYA: 3,5 hectàrees

ZONES DE LA VINYA: Muntanyes de 250 metres

CRIANÇA

ELABORACIÓ I CRIANÇA: Només llevats autòctons

ENVELLIMENT: un any en bóta de roure de 600 l. i 4 damajuanes i 8 mesos a damajuanes

TIPUS DE ROURE: dels millors boscos d'Europa

TEMPS EN AMPOLLA: Embotellat finals de juny de 2023

GRAU ALCOHÒLIC: 13,5%

ÀCID TARTÀRIC: 5,1 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,79 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 85 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,8 g/l

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

