



Manyetes - Hino à Carignan

Das melhores coisas do reino de Baco é a diversidade, que nos propicia sempre grandes surpresas. É o caso do Manyetes, grande tinto do Priorato, que ora apresentamos aos leitores. Elaborado com a preponderância da Carignan, casta das mais plantadas no mundo, mas quase sempre, ao contrário do Manyetes, coadjuvante em lotes com predomínio de outras uvas. Além da peculiaridade, é um vinho superior, de grande personalidade e interesse. Em suma, a Carignan no seu mais típico e melhor resultado.

O berço da ilustre casta é tido como Aragão, no nordeste espanhol. Das mais produtivas, chega a render 200 hl/ha, é de maturação tardia, rica em acidez e taninos. Necessita regiões de clima quente para amadurecer a contento. Daí

ter se espalhado não só pela Espanha toda, como sobretudo pelo sul da França, notadamente no Languedoc e Roussillon. Também na Itália central, Califórnia, Chile e tantos outros locais. Possui ampla nomenclatura, sendo também conhecida por Cariñena, Mazuelo (Rioja), Bovale, Carignane, Crujillón, Samsó e assim por diante.

O vinho é elaborado pelo mago do Priorato, René Barbier, dos precursores do crescimento e difusão mundial da antiga região vinícola. De sua lavra o icônico Clos Mogador. Selecionou um vinhedo especial no Priorato, na sub região de Grattatlops, com cerca de 15 ha em solos xistosos (licorella) pobres, em local dos mais escaldantes, denominado Meynetes – daí o nome do



Manyetes 2003

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunya – Espanha

Nota 93

Carignan 70%, 30% Grenache. Encantador, com a cor já mais evoluida e aberta, rubi atijolada. Nuances mais maduras, porém ainda bem vivo e com ótima jovialidade e frescor. Fruta vermelha rica e decadente por baixo, notas qualificadas a pitanga madura. Sedoso, sofisticado, intenso e refinado. Tabaco, café, ervas finas, chá, um toque floral. Penetrante, delicioso, no auge e no ponto para beber.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na loja virtual da Importadora (www.mistral.com.br) ou tele vendas (11) 3372-3400

PREÇO: US\$ 149



Manyetes 2011

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunya – Espanha

Nota 93

De cor retinta, impressiona pela concentração e força, muito bem resolvidas com apuro e profundidade. Complexo, untuoso; base decadente e rica, mostra um toque de frutado sobremaduro e bom frescor. Limpo, perfumado; mineral, cacau, cremoso e complexo, exibe um caráter viril, educado e sem arestas. Toques a ervas finas, equilibrado e longo. 100% Carignan.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na In Vino Veritas – (41) 3338-7519

PREÇO: R\$ 530

vinho. Equilibrou a força e a tendência da Carignan para a rusticidade com cerca de 25% de Grenache, e o resultado foi sensacional. A Grenache aporta elegância e sofisticação. Em 2011 não foi preciso da Grenache, tamanha a qualidade da casta principal. São vinhos que atingem o apogeu em cerca de 10 anos.

A degustação vertical ocorreu no inspirado restaurante Virgínia, sito na casa projetada pelo grande arquiteto Vilanova Artigas, patrimônio cultural, na Rua da Paz. Participaram da avaliação, além deste redator, os renomados degustadores João Manuel Garcia e Luiz Carlos Zanoni. Estiveram presentes ainda Luis Groff, representando a Mistral, importadora do Meynetes, e Deise Campos, editora do Bom Gourmet. Após os trabalhos, o chefe sommelier Rodrigo do Prado serviu um inspiradíssimo menu degustação.



Manyetes 2005

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunia – Espanha

Nota 92

Belíssimo tinto, cresceu e limpou bem após arejamento. Rubi escuro, bem definido, intenso, com deliciosas notas sofisticadas: a jabuticaba, mirtilos e amoras. Mineral, bonito, estrutura forte, mas sem arestas, final longo, ótima impressão, na linha do soberbo 2011. 70% Carignan, 25% Grenache, 5% Syrah.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na In Vino Veritas – (41) 3338-7519

PREÇO: R\$ 470



Manyetes 2010

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunia – Espanha

Nota 91

Cor rubiescura, com notas balsâmicas e caça dando o tom sobre frutado maduros, que faz lembrar amoras, mirtilos e o toque de cereja negra. Profundo, seco, taninos finos, boa acidez e estrutura mais firme. Bons aromas, frutos negros, ervas finas e um toque suave a couro. 90% Carignan e 10% Grenache.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na In Vino Veritas – (41) 3338-7519

PREÇO: R\$ 500



Manyetes 2007

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunia – Espanha

Nota 89

Um tinto nervoso e vivaz. Cheio, frutado mais rico e untuoso, com frutas maduras a sobremaduras. Um toque bonito de zest de tangerina, fumê, amaro, suavemente alcateado e a caça. Notas de café, cacau e torrefação. Também apreciou bom arejamento: 65% Carignan, 25% Grenache, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na In Vino Veritas – (41) 3338-7519

PREÇO: R\$ 470



Manyetes 2008

Clos Mogador/René Barbier – Grattatlops – Priorato – Catalunia – Espanha

Nota 88

Cresceu após bom arejamento em decanter. No seu melhor, notas fumadas, boa acidez e taninos. Algo a touchinho defumado, carnudo, frutado maduro untuoso: um toque alcateado, com nuances a ervas finas e cacau. Menos refinado, nuances oxidativas nos aromas, mas ainda bem amparadas pelo todo. 70% Carignan e 30% Grenache.

ONDE ENCONTRAR: Importado por Mistral, à venda na In Vino Veritas – (41) 3338-7519

PREÇO: R\$ 500