

# MANYETES



VI DE VILA GRATALLOPS



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

**M**anyetes 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 principals 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 10% de garnatxa.

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

---

EL RECONeixEMENT DELS TERRERS DEL  
PRIORAT HAN DONAT PAS A LA CREACIÓ DELS  
NOUS "VINS DE LA VILA" GRATALLOPS, IGUAL  
QUE A BORGONYA, FRANÇA.  
EL PRESTIGI D'AQUESTA ZONA NO TÉ LÍMITS,  
I MANYETES NO POT ESCAPAR A AQUESTA  
DENOMINACIÓ.

# MANYETES 2009

## VI DE LA VIL·LA GRATALLOPS

*El seu color vermell intens i ple de matisos violàcis és el clar reflex de la seva actual joventut.*

*El seu aroma és profund i envolupant. Inicialment ens evoca notes de fruites negres (mores) i vermelles (groselles). A poc a poc, a mesura que s'obre, apareixen aromes balsàmics envoltats d'un fons mineral que ens recorda clarament la llicorella en la que neix.*

*En boca es mostra estructurat, llaminer i ple de fruita. El seu taní molt madur acaricia el paladar i ho satura de sensacions interessants. La seva equilibrada acidesa refresca el seu llarg final i ens convida a repetir l'experiència. Un magnífic vi que millorarà durant els propers 10 anys.*

Fernando Zamora Marín

Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona

Universitat Rovira i Virgili

# MANYETES 2009



## 'GRATALLOPS VI DE VILA'

**NOM:** MANYETES

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

**DIRECCIÓ:** Camí Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL.:** +34 977 839 171

**FAX:** +34 977 839 426

**E-Mail:** closmogador@closmogador.com

**PROPRIETAT FUNDADA EL:** 1999

**INSTAL·LACIONS:** Especialitzada en petites  
vinificacions i criances.

**TIPUS DE VI:** Reserva

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 6.650 botelles

**DISTRIBUCIÓ:** Internacional i nacional  
(Europa, USA, China, Japó, Austràlia...)

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Priorat D.O.Q.

**VARIETATS DE RAÏM:** 90% Carinyena; 10%  
Garnatxa

**SUPERFICIE DE VINYA:** 10 hectàrees

**ZONES DE LA VINYA:** Muntanyes de 350  
metres

## ENVELLIMENT

**TIPUS DE ROURE:** dels millors boscos d'Europa

**TEMPS EN BÓTES:** 16 meses (50% de botes  
noves i 50% de 2º vi)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat el maig  
2011

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14,5%

**ÀCID TARTÀRIC:** 5,7 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,66 m/g

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 55 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,42 g/l

**pH:** 3,53

**TIPUS D'AMPOLLA:** Bordelesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** 51,00€ a  
56,00€