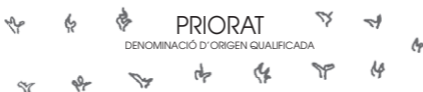


MANYETES



VI DE VILA GRATALLOPS



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. Un lloc especialment pobre pel 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 2010

VI DE LA VIL·LA GRATALLOPS

Les Manyetes és una vinya a 250 metres d'altitud, amb exposició sud. És una àrea constituïda únicament per "llicorella" (pissarra degradada) amb poca terra, a la zona més càlida de les nostres vinyes, on les vinyes viuen en condicions molt difícils.

Durant deu anys a Manyetes hem apostat fortament per la carinyena. Comencem progressivament el canvi al 2006 i hem obtingut el 90-95% al 2010.

En aquesta terra i amb aquesta exposició, el carinyena manté un equilibri increïble entre frescor i potencial tànnic.

Comentaris sobre la collita de 2010:

És un any "fred", probablement el millor des que vam començar. Anyada d'un equilibri perfecte, especialment per a les vinyes exposades al sud. Aquest vi, amb una gran capacitat de guarda, és també molt agradable per ser consumit jove.

És una collita que, per la seva estructura fina, ens va permetre una criança curta en bótes, amb la finalitat de conservar la idea d'un vi més llarg que ample, la qual cosa és inusual en aquesta regió àrida.

El final de boca revela un tant sedós que el fa fàcil de beure fins i tot en la seva joventut.

És un plaer produir una collita així, tenint en compte aquesta anyada extremadament inusual.

Gaudiu-lo tant en la seva joventut com durant la seva maduresa!

René Barbier Meyer

MANYETES 2010



'GRATALLOPS VI DE VILA'

NOM: MANYETES

CELLER: CLOS MOGADOR S.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: 7.000 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
2012

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5%

ÀCID TARTÀRIC: 5,6 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,66 m/g

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 35 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,20 g/l

pH: 3,4

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

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