

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.
15% VOL.

VI DE VILA GRATALLOPS



www.closmogador.com

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.

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, mineral, femení, agradable, subtil, que m'ha robat el cor.

Manyetes és el terror del Priorat fet vi.

René Barbier Ferrer

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 2015

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.

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

Comentaris sobre la collita de 2015:

La versió elegant de la carinyena.

L'any 2015 ha estat un any sense excessos, l'escenari que tot viticultor desitja: la pluja justa, la calor necessària. Si avui poguéssim dominar les condicions climàtiques, premeriem la tecla 2015.

El vi és el que és gràcies al sòl, al clima i a la interpretació del viticultor.

La climatologia del 2015 ens parla clar i net. Es tracta d'una anyada equilibrada, dotada d'aquella elegància que apareix quan tot es troba en justa proporció. Els tanins, l'acidesa, la textura, els aromes... tots els elements s'uneixen per oferir-nos una sensació de plaer, fins i tot en la seva joventut

Gaudiu-lo ara, o bé durant els propers 15 anys.

Salut!

René Barbier Meyer,
enòleg del Celler Clos Mogador

MANYETES 2015



'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: 4.700 botelles

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Priorat D.O.Q.

VARIETATS DE RAÏM: 100% Carinyena

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: 18 mesos en botes de 300 l.

TEMPS EN AMPOLLA: embotellat el juny 2017

GRAU ALCOHÒLIC: 15%

ÀCID TARTÀRIC: 5,0 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0,81 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 50 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,62 g/l

pH: 3,4

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

PREU FINAL AL CONSUMIDOR: 52,00€ a
57,00€