

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

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 2016

VI DE VILA GRATALLOPS

2016 és, segons la meua opinió, un dels anys més sorprenents, dels que et fan veure que encara ens queda molt per aprendre. I dic això perquè tot i haver estat un any molt sec, és una de les anyades amb més potencial de guarda, gràcies a la seva acidesa (sembla que en els anys càlids o molt secs els vins hagin de tenir una acidesa baixa, d'aquí la meua sorpresa. Potser hi té a veure la gran viticultura que estan practicant en els darrers anys el meu germà Christian i el seu equip). Per desgràcia, la sequera sí que ha influït en la baixa producció, ja de per sí molt minsa.

L'anyada 2016 ens ofereix un vi equilibrat i amb potencial de llarga guarda.

René Barbier Meyer,
enòleg del Celler Clos Mogador

MANYETES 2016



'VI DE VILA GRATALLOPS'

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

VI ELABORAT PER PRIMERA VEGADA:
1999

INSTAL·LACIONS: Especialitzada en petites
vinificacions i criances.

TIPUS DE VI: Reserva

PRODUCCIÓ MITJANA: 4.700 botelles

DISTRIBUCIÓ: Internacional i nacional
(Europa, USA, Xina, 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 250
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 de
2018

GRAU ALCOHÒLIC: 15%

ÀCID TARTÀRIC: 5,9 g/l

ACIDES A VOLÀTIL: 0,67 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL: 39 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 0,30 g/l

pH: 3,38

TIPUS D'AMPOLLA: Bordelesa

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