

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 es el nombre de un paraje de Gratallops. Una parte especialmente pobre de su terruño, demasiado soleado y expuesto a una gran sequedad. Prácticamente al límite de supervivencia de la vid.

Un desafío apasionante, ya que bajo estas condiciones casi desérticas, las esencias principales del Priorato se concentran.

En una esquina cercana a la asfixia, resiste una vieja ladera, árida e inclinada, recubierta de pizarras plantada de cariñena. Una mezcla emotiva en un lugar incomparable. Hemos querido aportarle un toque de feminidad con un 30% de garnacha.

Hoy el paisaje recompensa el esfuerzo y reconcilia el paraje con sus visitantes. Tan solo la influencia del Ebro, que se adivina en el horizonte, le otorga de vez en cuando, una mínima expresión de humedad que permite la supervivencia de su vegetación.

El resultado es un vino sorprendente. La cariñena y la garnacha conjugan con el terruño para producir un vino mineral, femenino, agradable, sutil que me ha robado el corazón.

Manyetes es el terruño del Priorato hecho vino.

René Barbier

EL RECONOCIMIENTO DE LOS TERRUÑOS DEL PRIORAT HAN DADO PASO A LA CREACIÓN DE LOS NUEVOS “VINO DE LA VILA” GRATALLOPS. AL IGUAL QUE BOURGOÑA EN FRANCIA. EL PRESTIGIO DE ESTA ZONA, NO TIENE LIMITES, Y MANYETES NO PUEDE ESCAPAR A ESTA DENOMINACIÓN.

MANYETES 2008

VINO DE LA VILLA GRATALLOPS

Su color rojo es profundamente intenso y adornado aún de ribetes azulados fruto de su actual juventud.

Su aroma, intenso y complejo, está dotado de una profundidad sorprendente. Sutil y absorbente, inicialmente nos evoca claras notas de frutas maduras (ciruelas, grosellas,...) todo ello rodeado por un fondo balsámico. Poco a poco, a medida que la aireación acrecenta su complejidad, aparecen notas minerales que recuerdan la pizarra donde nace este singular vino.

En boca se muestra inicialmente untuoso, fresco y lleno de fruta. Su tanino abundante y maduro se muestra aterciopelado en el paladar. Su persistencia aromática nos rodea de toda su riqueza aromática. Un magnífico vino que mejorará durante los próximos 10 años.

Fernando Zamora Marín
Profesor Titular de la Facultad de Enología de Tarragona
Universidad Rovira i Virgili

MANYETES 2008



NOMBRE: Manyetes

BODEGA: CLOS MOGADOR S.C. C.L.
(1979)

DIRECCIÓN: Camí Manyetes s/n
43737 GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71

FAX: 977 83 94 26

E-mail: closmogador@closmogador.com

PROPIEDAD FUNDADA EN: 1999

INSTALACIONES: especializadas para pequeñas vinificaciones y crianzas.

TIPO DE VINO: reserva

PRODUCCIÓN MEDIA: 8.000 botellas

DISTRIBUCIÓN: internacional y nacional
(Europa, EEUU, China, Japón, Australia...)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato
D.O.Q.

VARIEDADES DE LA UVA: 70% cariñena;
30% garnacha

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 10 hectáreas

ZONAS DEL VIÑEDO: montañas entre 350
metros

CRIANZA

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de
Europa

TIEMPO EN BARRICA: 16 meses (40 % de
barricas nuevas y 60 % de 2º vino)

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado mayo
2010

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5 %

ACIDO TARTÁRICO: 6,1 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,69 m/g

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 55 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,58 g/l

pH: 3,4

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR: 50 € a 55 €