

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

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 10% 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 2009

VINO DE LA VILLA GRATALLOPS

Su color rojo intenso lleno de matices violáceos es el claro reflejo de su actual juventud.

Su aroma es profundo y envolvente. Inicialmente nos evoca notas de frutas negras (moras) y rojas (grosellas). Poco a poco, a medida que se abre, aparecen aromas balsámicos rodeados de un fondo mineral que nos recuerda claramente la pizarra en la que nace.

En boca se muestra estructurado, goloso y lleno de fruta. Su tanino muy maduro acaricia el paladar y lo satura de sensaciones interesantes. Su equilibrada acidez refresca su largo final y nos invita a repetir la experiencia. 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 2009



'GRATALLOPS VI DE VILA'

NOMBRE: MANYETES

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

DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL.: +34 977 839 171

FAX: +34 977 839 426

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPIEDAD FUNDADA EN: 1999

INSTALACIONES: Especializadas para pequeñas vinificaciones y crianzas

TIPO DE VINO: Reserva

PRODUCCIÓN MEDIA: 6.650 botellas

DISTRIBUCIÓN: Internacional y nacional (Europa, USA, China, Japón, Australia...)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 90% Cariñena;
10% Garnacha

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 10 hectáreas

ZONAS DEL VIÑEDO: Montañas de 350 metros

CRIANZA

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de Europa

TIEMPO EN BARRICA: 16 meses (50% de barricas nuevas y 50% de 2º vino)

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado mayo 2011

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,7 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,66 m/g

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 55 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,42 g/l

pH: 3,53

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR: 51,00€
a 56,00€