

# MANYETES



2010

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

**M**anyetes es el nombre de un paraje de Gratallops. Una lugar especialmente pobre por 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 2010

## VINO DE LA VILLA GRATALLOPS

*Les Manyetes es un viñedo ubicado a 250 metros de altitud, con exposición sur. Es un área constituida únicamente por "licorella" (pizarra degradada) con poca tierra, en la zona más cálida de nuestros viñedos, donde las vides viven en condiciones muy difíciles.*

*Durante diez años, en Manyetes hemos apostado fuertemente por la cariñena. Empezamos progresivamente el cambio en 2006 y hemos obtenido el 90-95% en 2010.*

*En esta tierra y con esta exposición, el cariñena mantiene un equilibrio increíble entre frescura y potencial tánico.*

### **Comentarios sobre la cosecha de 2010:**

*Es un año "frío", probablemente el mejor desde que empezamos. Añada de un equilibrio perfecto, especialmente para las viñas expuestas al sur. Este vino, con una gran capacidad de guarda, es también muy agradable para ser consumido joven.*

*Es una cosecha que, por su estructura fina, nos permitió una crianza corta en barricas, con la finalidad de conservar la idea de un vino más largo que ancho, lo cual es inusual en esta árida región.*

*El final en boca revela un tanino sedoso que lo hace fácil de beber incluso en su juventud.*

*Es un placer producir una cosecha así, teniendo en cuenta tal añada extremadamente inusual.*

*¡Disfrutadlo tanto durante su juventud como durante su madurez!*

René Barbier Meyer

# MANYETES 2010



## 'GRATALLOPS VI DE VILA'

**NOMBRE:** MANYETES

**BODEGA:** CLOS MOGADOR S.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:** 7.000 botellas

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

**Denominación de origen:** Priorato D.O.Q.

**Variedades 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 bodega: 16 meses (50% de barricas nuevas y 50% de 2º vino)

Tiempo en botella: embotellado mayo 2012

**Grado alcohólico:** 14,5%

**Ácido tartárico:** 5,6 g/l

**Acidez volátil:** 0,66 m/g

**Anhidrido sulfuroso total:** 35 mg/l

**Azúcares residuales:** 0,20 g/l

**pH:** 3,4

**Tipo de botella:** Bordolesa

**Precio final al consumidor:** 51,00€ a 56,00€