

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

VI DE VILA GRATALLOPS



www.closmogador.com

Manyetes 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.

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, 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 2011

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.

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

Comentarios sobre la cosecha de 2011:

GRACIAS 2011. Añada caliente y seca difícil de gestionar en la viña, especialmente en la zona de Manyetes, zona de suelos pobres expuesta al sur. Hicimos la vendimia de las garnachas por separado de las cariñenas. El resultado fue una garnacha de carácter muy pesado y caliente; en cambio, el vino de cariñena resulto concentrado y sorprendentemente fresco. Gracias a esta añada hemos reafirmado que Manyetes es zona de cariñenas, por lo que decidimos excluir la garnacha del proyecto. Manyetes 2011 es el primer Manyetes de cariñena 100%.

Para mí es el Manyetes más complejo y equilibrado. El más grande.

René Barbier Meyer,
enólogo de la bodega Clos Mogador

MANYETES 2011



'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: 5.000 botellas

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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorato
D.O.Q.

VARIETADES DE LA UVA: 100% Cariñena

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: 18 meses (Toneles de
2300 l.)

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado 4 mayo
2013

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,4 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,75 m/g

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 37 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,36 g/l

pH: 3,5

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR: 52,00€
a 57,00€