

# MANYETES



2012

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.

15,6% VOL

## VI DE VILA GRATALLOPS



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)

**M**anyetes es el nombre de un paraje de Gratallops. Un 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 2012

## 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 2012:*

*Muy muy poco vino, segundo año de sequía las plantas de manera muy acertada produjeron muy poca uva. Manyetes 2012 hay 50% menos de producción, pero aunque es siempre difícil tener tan poco vino, es gracias a estas bajísimas cargas por cepa que la uva pudo madurar bien y dar este sorprendente resultado. Manyetes 2012 es un vino de taninos muy fundidos, y de gran armonía. Creo que es un gran año para la carinyenas, gran Manyetes.*

René Barbier Meyer,  
enólogo de la bodega Clos Mogador

# MANYETES 2012



## '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:** 2.355 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:** 20 meses (Toneles de  
2300 l.)

**TIEMPO EN BOTELLA:** embotellado 8 mayo  
2014

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15,6%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,6 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,90 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 23 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,47 g/l

**pH:** 3,5

**TIPO DE BOTELLA:** Bordolesa

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