

MANYETES



2014

VI DE VILA GRATALLOPS



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 Ferrer

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 2014

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 2014:

2014 cara o cruz?

El 2014 es climáticamente un año casi perfecto, perfecto en todo su estado vegetativo, perfecto hasta... que a finales de septiembre empezó a llover, y paró a los dos días, y volvió a llover y paró y volvió a llover, y de repente se complicó muchísimo la vendimia. Este final inesperado marcó mucho la añada, partiendo en dos la percepción de la añada. "Las manyetes" es una parcela para lo bueno y para lo malo una zona primeriza, que se vendimió en su punto antes de las insistentes lluvias. En Manyetes 2014 nos ha tocado la cara de la moneda, dejándonos una de las mejores añadas, su punto fuerte es: su equilibrio y su potencial de guarda.

Disfrutarlo en su juventud pero sobretodo tener paciencia y guardar alguna botella, porque no, 20 años!

René Barbier Meyer,
enólogo de la bodega Clos Mogador

MANYETES 2014



'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: 4.600 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 en barricas
de 300 l.

TIEMPO EN BOTELLA: embotellado junio
2016

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,6 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,80 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 53 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,23 g/l

pH: 3,4

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

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