

# 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.  
15% VOL.

# VI DE VILA GRATALLOPS



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

**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.

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 2015

## 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 2015:*

*La versión elegante de la cariñena.*

*El año 2015 ha sido un año sin excesos, el escenario que todo viticultor desea: la lluvia justa, el calor necesario. Si hoy pudiéramos dominar las condiciones climáticas, pulsaríamos la tecla 2015.*

*El vino es lo que es debido al suelo, al clima y a la interpretación del viticultor.*

*La climatología en 2015 nos habla alto y claro. Se trata de una añada equilibrada, dotada de esa elegancia que se da cuando todo está en su justa proporción. Los taninos, la acidez, la textura, los aromas... todos los elementos se unen para brindarnos una sensación de placer, incluso en su juventud*

*Disfrutadlo ahora o durante los próximos 15 años.*

*¡Salud!*

René Barbier Meyer,  
enólogo de la bodega Clos Mogador

# MANYETES 2015



## ‘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:** 4.700 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  
2017

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,0 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,81 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 50 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,62 g/l

**pH:** 3,4

**TIPO DE BOTELLA:** Bordolesa

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