

# 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)

La aventura de Manyetes empieza en 1999 y dura hasta hoy. Su evolución ha sido impresionante. Empezamos elaborando un vino para un amigo belga, Luc van Iseghem, que poseía un viñedo en la partida Manyetes en la zona de Gratallops. Su vino se llamaba Clos Manyetes, y fue registrado con ese nombre.

Se trataba de un terreno de 6 hectáreas que plantamos con garna-cha, syrah y un poco de cabernet. Para mejorar más rápidamente este vino se alquiló una parcela colindante plantada de cariñena en *coster* -en pendiente pronunciada- el año 1974.

Con el tiempo las plantaciones de garnacha, syrah y cabernet se vinificaron con el nombre de Solertia por otro propietario. Mientras que Clos Mogador alquiló el viñedo de cariñena elaborando con él el primer *Vi de Vila*<sup>1</sup> de Gratallops (añadas 2007 a 2017). Conociendo su gran potencial, en 2018 Clos Mogador compró la totalidad de la parcela de cariñena, junto con otra colindante plantada en 1961/62 (5 hectáreas aproximadamente). Y evidentemente adquiriere también la marca Manyetes.

Nuestra apuesta por este viñedo es para nosotros irracional y emotiva, ya que es muy poco productiva y tiene condiciones climáticas muy duras. Pero a cambio, expresa como muy pocos lugares la transparencia de su terruño y por lo tanto da lugar un vino único y excepcional.

A partir de 2018 proyectamos el vino de Manyetes como *Vi de Paratge*<sup>2</sup> para que con el tiempo llegue a ser candidato a *Gran Vi de Vinya Classificada*<sup>4</sup>.

Evidentemente dejaremos que otros *Vi de Paratge* surjan en Manyetes con nosotros, ya que este paraje, con un buen control, llegará a identificarse con el auténtico potencial armónico del Priorato.

René Barbier Ferrer

1 VI DE VILA. Area identificada y delimitada del territorio de la DOQ Priorat bajo la nomenclatura "Vi de Vila".

2 VI DE PARATGE. Area identificada y delimitada de los territorios del "Vi de Vila" bajo el correspondiente nombre del paraje.

3 VI DE VINYA CLASSIFICADA. Viñedos identificados y delimitados del territorio de la DOQ Priorat que constituyen una unidad geográfica homogénea.

4. GRAN VI DE VINYA CLASSIFICADA. Viñedos viejos identificados y delimitados del territorio de la DOQ Priorat que constituyen una unidad geográfica homogénea.

# MANYETES 2016

---

## VINO DE VILLA GRATALLOPS

*2016 es, en mi opinión, uno de los años más sorprendentes, de los que te hacen ver que todavía nos queda mucho por aprender. Y es que a pesar de haber sido un año muy seco, es una de las añadas con mayor potencial de guarda, gracias su acidez (lo normal es pensar que en los años cálidos o muy secos los vinos sean de baja acidez, de ahí mi sorpresa. Quizás tenga que ver con la gran viticultura en la que están trabajando en los últimos años mi hermano Christian y su equipo). Por desgracia, la sequía sí que influyó en la ya de por sí muy baja producción, haciéndola disminuir aún más si cabe.*

*La añada 2016 nos ofrece un vino con equilibrio y potencial de larga guarda.*

René Barbier Meyer,  
enólogo de la bodega Clos Mogador

# MANYETES 2016



## 'VINO DE VILA GRATALLOPS'

**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:** 4.700  
botellas

**VARIETADES DE LA UVA:** 100% cariñena

**SUPERFICIE DE VIÑEDO:** 10 hectáreas

**ZONAS DEL VIÑEDO:** Montañas de 250 m.

## 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  
2018

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 5,9 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,67 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 39 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,30 g/l

**pH:** 3,38

**TIPO DE BOTELLA:** Bordolesa

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