

# MANYETES

VI DE VILA  
GRATALLOPS  
2017



## PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINES EN  
PROPIETAT  
DES DE 1979

*Clos Mogador*  
F. LLA. BARBIER MEYER



[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 garnacha, 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

2017

Escasa, concentrada, de suaves taninos, Manyetes es de por sí nuestra viña menos productiva (70 hl./ha.). Este año 2017 se ha superado bajando aún más los rendimientos. 2017 vaticinaba mucha concentración pero lo que nos sorprende son sus taninos suaves y armoniosos.

El ADN de Manyetes es ser un vino de guarda, en este caso pienso que también podemos beberlo en su juventud, acompañado de una comida consistente.

Espero que disfrutéis de algunas de las poquísimas botellas de 2017.

René Barbier Meyer,  
enólogo de la bodega Clos Mogador

2017

# MANYETES

## VI DE VILA GRATALLOPS

**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

**VINO ELABORADO POR PRIMERA VEZ:** 1999

**INSTALACIONES:** Especializadas para pequeñas  
vinificaciones y crianzas

**TIPO DE VINO:** Reserva

**PRODUCCIÓN MEDIA:** 3.000 botellas

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

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.Ca. Priorat

**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 2019

**GRADO ALCOHÓLICO:** 15%

**ÁCIDO TARTÁRICO:** 6,2 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,83 g/l

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 54 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 1,5 g/l

**TIPO DE BOTELLA:** Bordolesa

