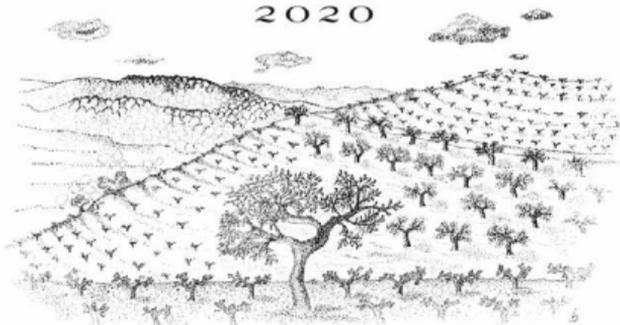


MANYETES

VI DE PARATGE
GRATALLOPS
2020



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



VINES EN
PROPIETAT
DES DE 1979

Clos Mogador

F. LIA · BARBIER · MEYER



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*¹ 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*² para que con el tiempo llegue a ser candidato a *Gran Vi de Vinya Classificada*⁴.

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

2020

2020 año de contrastes. Un año con un principio de ciclo muy abundante en lluvias, un regalo para nuestras tierras. También fue un año de aprendizaje con la aparición de enfermedades menos corrientes en nuestras tierras. Perdimos algo de flor, trabajamos duro hasta bien entrado el mes de junio. A finales de ese mes, un cambio radical en el clima, un verano seco y caluroso, pero a diferencia de otros años las plantas no sufrieron nada de estrés, pudimos llegar a la época de vendimia con una uva que alcanzó fácilmente una buena madurez. Con todo esto hemos conseguido un vino amable, equilibrado. Espero que lo disfrutéis.

René Barbier Meyer,
enólogo de la bodega Clos Mogador

2020

MANYETES

VI DE PARATGE GRATALLOPS

BODEGA: CLOS MOGADOR S.L. (1979)

DIRECCIÓN: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL.: +34 977 839 171

E-Mail: closmogador@closmogador.com

VINO ELABORADO POR PRIMERA VEZ: 1999

INSTALACIONES: Especializadas para pequeñas
vinificaciones y crianzas

TIPO DE VINO: Reserva

PRODUCCIÓN: 1.400 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

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Solamente
levaduras autóctonas.

ENVEJECIMIENTO: un año en bota de roble de
600 l. y 4 damajuanas y 8 meses en damajuanas.

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de
Europa

TIEMPO EN BOTELLA: noviembre de 2022

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,9 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,76 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 52 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,4 g/l

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

