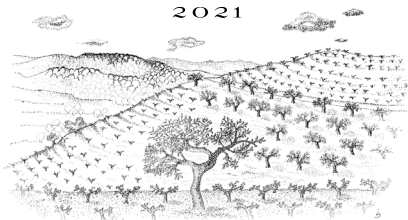


MANYETES

VI DE PARATGE
GRATALLOPS

2021



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

2021

Una añada excepcionalmente distinta.

La primera semana del año una gran nevada dejó sazón, que se mantuvo durante todo el año con lluvias suaves cada mes. Después de un año de buenas lluvias que ayudó a mantener buenas reservas en el suelo. La cubierta vegetal hizo de alimento y refugio de la biodiversidad, aliada en el control de plagas. Las subidas de temperaturas altas del verano permitieron mantener a raya enfermedades en la vid. El viñedo llegó muy cargado de vegetación, con un 30% más de uva, permitiendo una buena maduración que cambió por completo la concentración a la que estábamos acostumbrados. Los vinos pudieron llegar al equilibrio mucho más fácilmente manteniendo una buena mineralidad y acidez aportando frescura y elegancia en todos ellos.

El año más abundante de la historia. Una añada que refleja más la climatología que el vitivinicultor.

René Barbier Meyer,
enólogo de la bodega Clos Mogador

2021

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: 5.100 botellas

DISTRIBUCIÓN: nacional e internacional (Europa,
USA, China, Japón, Australia...)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Ca. Priorat

VARIETADES DE LA UVA: 100% cariñena

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 3,5 hectáreas

ZONAS DEL VIÑEDO: Montañas de 250 m.

CRIANZA

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Solamente
levaduras autóctonas. 40% raspón.

ENVEJECIMIENTO: foudre, jarras de gres y
damajuanas 16-18 meses.

TIPO DE ROBLE: de los mejores bosques de
Europa

TIEMPO EN BOTELLA: finales junio de 2023

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

ÁCIDO TARTÁRICO: 5,1 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,79 g/l

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 85 mg/l

AZÚCARES RESIDUALES: 0,8 g/l

TIPO DE BOTELLA: Bordolesa

