

MANYETES



2007

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



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.
14,5% VOL.

VIN DE VILLAGE GRATALLOPS

Manyetes, c'est le nom d'un lieu-dit de la commune de Gratallops.

Un défi passionnant sur cette partie pauvre de ce terroir, trop ensoleillé et donc trop exposé, à la limite de la survie de la vigne. Ce qui donne une grande concentration des essences principales du Priorat.

Dans ce coin proche de l'asphyxie, résiste un vieux coteau, aride et pentu, recouvert de schistes et planté de carignan. Un mélange émouvant dans un lieu incomparable.

Nous avons voulu lui apporter un peu de féminité avec 25% de grenache. Ce fut un travail de depuis plus de 11 ans, avec une mortalité de plus de 40% des ceps à chaque plantation.

Aujourd'hui le paysage récompense les efforts faits et réconcilie l'endroit avec ses visiteurs. Seule l'influence de l'Ebre que l'on devine à l'horizon, lui donne de temps en temps une mince parcelle d'humidité qui permet à la végétation de survivre.

Le résultat est un vin surprenant. Le carignan et le grenache se conjuguent au terroir pour donner un vin minéral, féminin, agréable, subtil, et qui me tient à coeur.

Manyetes c'est le terroir du Priorat devenu Vin.

René Barbier

MANYETES 2007

Ce vin d'un rouge profond est encore auréolé de quelques reflets violacés. Son arôme est intense, complexe et sophistiqué.

Initialement, il évoque des notes claires de cassis, de prune, de figue et de cacao, le tout entouré par des souvenirs de cannelle et de réglisse. Lorsqu'il s'ouvre, on distingue nettement la violette ainsi qu'un profond arôme balsamique et minéral.

En bouche, il est concentré, onctueux, riche et plein de fruits.

Ensuite, il envahit le palais tout entier et le remplit de sensations intenses. Ses tannins riches et mûrs tapissent notre palais de velours.

Sa persistance aromatique est remarquable. Un vin extraordinaire qui améliorera au cours des 10 prochaines années.

Fernando Zamora Marín

Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone

Oenologue de Clos Mogador

MANYETES 2007



CAVE: CLOS MOGADOR S.C. C.L.

ADRESSE: Cami Manyetes s/n

43737 GRATALLOPS

TEL. 977 83 91 71 • **FAX:** 977 83 94 26

E-mail: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 1979

TYPE DE VIN: Reserve

DISTRIBUTION: internationale (Europe, E.U.,
China, Japon, Australie...) et nationale

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE:
D.O.Q. Priorat

VARIÉTÉS DE RAISINS: 65% carignan; 25%
grenache, 6% cabernet-sauvignon, 4% syrah

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 10 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE: montagneux avec
des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres
d'altitude

VEILLISSEMENT

TYPE DE CHÊNE: (Q. petraea) des meilleures
forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE: 20 mois en barriques
neuves de 300 l. (70% neuves)

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en
juin 2008

DEGRÉ D'ALCOOL: 14,5%

ACIDITÉ TARTRIQUE: 5,17 g/l.

ACIDITÉ VOLATILE: 0,60 m/g,

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL: 51 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,62 g/l

pH: 3,32

TYPE DE BOUTEILLE: Bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMATEUR: 50€ a 55€