

# 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.  
14,5% VOL.

## VIN DE VILLAGE GRATALLOPS

**M**anyetes, 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 30% de grenache.

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

---

LA RECONNAISSANCE DES TERROIRS  
DU PRIORAT A DONNÉ NAISSANCE À LA  
CRÉATION DE LA NOUVELLE APPELLATION  
"VIN DE VILLAGE" GRATALLOPS, COMME EN  
BOURGOGNE EN FRANCE.

LE PRESTIGE DE CETTE RÉGION N'A PAS DE  
LIMITE ET MANYETES NE PEUT ÉCHAPPER À  
CETTE DÉNOMINATION.

# MANYETES 2008

## VIN DE VILLAGE GRATALLOPS

*Sa couleur rouge foncé est rehaussée de reflets violets intenses propres à sa jeunesse actuelle.*

*Son arôme, intense et complexe, est d'une profondeur surprenante; subtil et convaincant, il libère tout d'abord des notes de fruits mûrs (prunes, cassis, etc ...) le tout cerné par un fond balsamique. A mesure que le vin s'aère, sa complexité s'améliore; des touches minérales apparaissent qui rappellent le terroir de schiste où naquit ce vin unique.*

*En bouche, il est onctueux, frais et très fruité. Ses tanins riches et mûrs sont veloutés en bouche. Sa finale persistante nous enveloppe le palais de toute sa richesse aromatique. Un vin superbe qui s'améliorera encore au cours des 10 prochaines années.*

Fernando Zamora Marín

*Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone*

*Université Rovira i Virgili*

# MANYETES 2008



**CAVE:** CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

**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:** 1999

**TYPE DE VIN:** réserve

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

**DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE:**

D.O.Q. Priorat

**VARIÉTÉS DE RAISINS:** 70% carignan; 30% grenache

**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:** 16 mois (40% barriques neuves et 60% de 2<sup>e</sup> vin)

**TEMPS EN BOUTEILLES:** embouteillées en mai 2010

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 14,5%

**ACIDITÉ TARTRIQUE:** 6,1 g/l.

**ACIDITÉ VOLATILE:** 0,69 m/g,

**ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL:** 55 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS:** 0,58 g/l

**pH:** 3,4

**TYPE DE BOUTEILLE:** Bordelaise

**PRIX FINAL CONSOMMATEUR:** 50€ à 55€