

MANYETES



VI DE VILA GRATALLOPS



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 10% 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 2010

VIN DE VILLAGE GRATALLOPS

«Les Manyetes» est un site situé à 250 mètres d'altitude avec une exposition plein Sud. C'est une région constituée uniquement de «licorella» (chiste dégradé) avec peu de terre, où les vignes vivent dans des conditions très difficiles. Il s'agit de la zone la plus chaude de nos vignobles.

Depuis 10 ans, dans Manyetes, nous avons fortement misé pour le Carignan. Nous avons commencé progressivement le changement en 2006 et nous avons obtenu le 90-95% en 2010.

Sur cette terre et dans cette exposition, le carignan maintient un étonnant équilibre entre la fraîcheur et un potentiel tanique très qualificatif.

Commentaires sur le millésime 2010:

C'est une année «froide», sans doute la meilleure depuis que nous avons commencé. Millésime d'un équilibre parfait surtout pour les exploitations exposées au Sud. Ce vin d'une grande capacité de «garde» est malgré tout très agréable pour être consommé jeune.

C'est un millésime qui, par sa structure fine, nous a permis un court vieillissement en barrique, de manière à conserver l'idée d'un vin plus long que large, ce qui est rare dans cette région aride.

En fin de bouche il révèle un tanin soyeux qui le rend facile à boire même dans sa jeunesse.

C'est un plaisir de produire un millésime comme celui-ci, compte tenu de ce genre d'année extrêmement rare.

Profitez-en, autant pendant sa jeunesse que pendant sa maturité.

René Barbier Meyer

MANYETES 2010



'VIN DE VILLAGE - GRATALLOPS'

NOM : MANYETES

CAVE : CLOS MOGADOR S.L.

ADRESSE : Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL : +34 977 839 171

FAX : +34 977 839 426

E-MAIL : closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN : 1979

INSTALLATIONS : adaptée spécialement pour
des petites vinifications et élevages

TYPE DE VIN : Reserve

PRODUCTION : 7.000 bouteilles

DISTRIBUTION : internationale (Europa,
USA, China, Japon, Australie...) et nationale

DÉNOMINATION D'ORIGINE

QUALIFIÉE : Priorat D.O.Q.

VARIÉTÉS DE RAISINS : 90% Carignan;
10% Grenache

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 10 hectares

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

VIEILLISSEMENT

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

TEMPS EN BARRIQUE : 16 mois (50%
briques neuves et 50% de 2^o vin)

TEMPS EN BOUTEILLES : embouteillées en
mai 2012

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5%

ACIDITÉ TARTRIQUE : 5,6 g/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,66 m/g

ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL : 35 mg/l

SUCRES REDUCTEURS : 0,20 g/l

pH : 3,4

TYPE DE BOUTEILLE : Bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMATEUR : 51,00€
à 56,00€