

# 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.

# VI DE VILA GRATALLOPS

**M**anyetes és el nom d'un paratge de Gratallops. Una part especialment pobra del seu terror, massa assolellat i exposat a una gran sequedat. Pràcticament al límit de la supervivència.

Un desafiament apassionant, ja que sota aquestes condicions gairebé desèrticas es concentren les essències principals del Priorat.

En un cantó proper a l'asfíxia, hi resisteix un antic vessant, àrid i inclinat, recobert de pissarres i plantat de carinyena. Una mescla emotiva en un lloc incomparable. Hem volgut aportar-li un toc de feminitat amb un 30% de garnatxa.

Avui el paisatge recompensa l'esforç i reconcilia el paratge amb els seus visitants. Només la influència de l'Ebre, que s'endevina en l'horitzó, li atorga de tant en tant, una mínima expressió d'humitat que permet la supervivència de la seva vegetació. El resultat és un vi sorprenent. La carinyena i la garnatxa es conjuguen en el terror per produir un vi mineral, femení, agradable, subtil, que m'ha robat el cor.

Manyetes és el terror del Priorat fet vi.

René Barbier

---

EL RECONeixEMENT DELS TERRERS DEL  
PRIORAT HAN DONAT PAS A LA CREACIÓ DELS  
NOUS "VINS DE LA VILA" GRATALLOPS, IGUAL  
QUE A BORGONYA, FRANÇA.  
EL PRESTIGI D'AQUESTA ZONA NO TÉ LÍMITS,  
I MANYETES NO POT ESCAPAR A AQUESTA  
DENOMINACIÓ.

# MANYETES 2008

## VI DE LA VIL·LA GRATALLOPS

*El seu color vermell és profundament intens i adornat encara de rivets blaus fruit de la seva actual joventut.*

*La seva aroma, intensa i complexa, està dotada d'una profunditat sorprenent. Subtil i absorbent, inicialment ens evoca clares notes de fruites madures (prunes, groselles,...) tot això envoltat per un fons balsàmic. A poc a poc, a mesura que l'aireació fa créixer la seva complexitat, apareixen notes minerals que recorden la llicorella on neix aquest singular vi.*

*En boca es mostra inicialment untuós, fresc i ple de fruita. El seu taní abundant i madur es mostra envellutat en el paladar. La seva persistència aromàtica ens envolta de tota la seva riquesa aromàtica. Un magnífic vi que millorarà durant els propers 10 anys.*

Fernando Zamora Marín

Professor titular de la Facultat d'Enologia de Tarragona  
Universitat Rovira i Virgili

# MANYETES 2008



**NOM:** Manyetes

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

**ADREÇA:** camí Manyetes s/n  
43737 GRATALLOPS

**TEL.:** 977 83 91 71

**FAX:** 977 83 94 26

**E-mail:** closmogador@closmogador.com

**PROPIETAT FUNDADA EL:** 1999

**INSTAL·LACIONS:** Especialitzada en petites vinificacions i criances

**TIPUS DE VI:** Reserva

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 8.000 botelles

**DISTRIBUCIÓ:** Internacional i nacional  
(Europa, EUA, Xina, Japó, Austràlia...)

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Priorat D.O.Q.

**VARIETATS DE RAÏM:** 70% carinyena; 30% garnatxa

**SUPERFÍCIE DE VINYA:** 10 hectàrees

**ZONES DE LA VINYA:** Muntanyes entre 350 metres

## ENVELLIMENT

**TIPUS DE ROURE:** dels millors boscos d'Europa

**TEMPS EN BÓTES:** 16 mesos (40% de botes noves i 60% de 2º vi)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat el maig 2010

**GRAU ALCOHÒLIC:** 14,5 %

**ÀCID TARTÀRIC:** 6,1 g/l

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,69 m/g

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 55 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 0,58 g/l

**pH:** 3,4

**TIPUS D'AMPOLLA:** bordolesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** de 50€ a 55€