

# 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

# VI DE VILA GRATALLOPS



[www.closmogador.com](http://www.closmogador.com)

**M**anyetes és el nom d'un paratge de Gratallops. Un lloc especialment pobre pel seu terreny, massa assolellat i exposat a una gran sequedat. Pràcticament al límit de la supervivència.

Un desafiament apassionant, ja que sota aquestes condicions gairebé desèrtiques 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.

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, 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 2011

## VI DE LA VIL·LA GRATALLOPS

*Les Manyetes és una vinya a 250 metres d'altitud, amb exposició sud. És una àrea constituïda únicament per "llicorella" (pissarra degradada) amb poca terra, a la zona més càlida de les nostres vinyes, on les vinyes viuen en condicions molt difícils.*

*En aquesta terra i amb aquesta exposició, el carinyena manté un equilibri increïble entre frescor i potencial tànnic.*

### *Comentaris sobre la collita de 2011:*

*GRÀCIES 2011. Anyada càlida i seca difícil de gestionar a la vinya, especialment a la zona de Manyetes, zona de terrenys pobres exposada al sud. Varem veremar la garnatxa per separat de la carinyena. El resultat va ser una garnatxa de caràcter molt pesat i càlid; en canvi, el vi de carinyena va ser concentrat i sorprenentment fresc. Gràcies a aquesta anyada hem reafirmat que Manyetes és zona de carinyenes, i per això hem decidit excloure la garnatxa d'aquest projecte. Manyetes 2011 és el primer Manyetes de carinyena 100 %.*

*Al meu parer és el Manyetes més complexa i equilibrat. És el més gran.*

René Barbier Meyer,  
enòleg del Celler Clos Mogador

# MANYETES 2011



## 'GRATALLOPS VI DE VILA'

**NOM:** MANYETES

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

**DIRECCIÓ:** Camí Manyetes s/n 43737  
GRATALLOPS

**TEL.:** +34 977 839 171

**FAX:** +34 977 839 426

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

**PROPRIETAT FUNDADA EL:** 1999

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

**TIPUS DE VI:** Reserva

**PRODUCCIÓ MITJANA:** 5.000 botelles

**DISTRIBUCIÓ:** Internacional i nacional  
(Europa, USA, China, Japó, Austràlia...)

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

**VARIETATS DE RAÏM:** 100% Carinyena

**SUPERFICIE DE VINYA:** 10 hectàrees

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

## ENVELLIMENT

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

**TEMPS EN BÓTES:** 18 mesos (Foudne de  
2300 l.)

**TEMPS EN AMPOLLA:** embotellat el 4 maig  
2013

**GRAU ALCOHÒLIC:** 15,5%

**ÀCID TARTÀRIC:** 5,4 g/l

**ACIDES A VOLÀTIL:** 0,75 g/l

**ANHÍDRID SULFURÓS TOTAL:** 37 mg/l

**SUCRES RESIDUALS:** 1,36 g/l

**pH:** 3,5

**TIPUS D'AMPOLLA:** Bordelesa

**PREU FINAL AL CONSUMIDOR:** 52,00€ a  
57,00€