

# 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.

# VINO DE VILLA GRATALLOPS

**M**anyetes es el nombre de un paraje de Gratallops. Una parte especialmente pobre de su terruño, demasiado soleado y expuesto a una gran sequedad. Prácticamente al límite de supervivencia de la vid.

Un desafío apasionante, ya que bajo estas condiciones casi desérticas, las esencias esenciales del Priorato se concentran.

En una esquina cercana a la asfixia, resiste una vieja ladera, árida e inclinada, recubierta de pizarras y plantada de cariñena. Una mezcla emotiva en un lugar incomparable. Hemos querido aportarle un toque de feminidad con un 30% de garnacha. Ha sido un trabajo de quince años, con una mortalidad superior al 40% de las cepas de cada replantación.

Hoy el paisaje recompensa el esfuerzo y reconcilia el paraje con sus visitantes. Tan solo la influencia del Ebro, que se adivina en el horizonte, le otorga de vez en cuando, una mínima expresión de humedad que permite la supervivencia de su vegetación.

El resultado es un vino sorprendente. La cariñena y la garnacha conjugan con el terruño para producir un vino mineral, femenino, agradable, sutil que me ha robado el corazón.

Manyetes es el terruño del Priorato hecho vino.

René Barbier

# MANYETES 2007

*Vino dotado de un profundo color rojo que aún mantiene ciertas tonalidades violáceas en su menisco.*

*Su aroma es penetrante, complejo y sutil. Inicialmente nos evoca claras notas de grosellas negras, ciruelas, higos y cacao, todo ello rodeado por recuerdos de canela y regaliz. A medida que se abre, aparece nítidamente el aroma de violeta y un profundo fondo balsámico y mineral.*

*En boca, se muestra concentrado, untuoso, opulento y lleno de fruta. Enseguida llena todo el paladar y lo colma de sensaciones intensas. Su tanino, abundante y maduro, llena de terciopelo nuestro paladar. Su persistencia aromática es verdaderamente remarkable. Un extraordinario vino que mejorará durante los próximos 10 años.*

Fernando Zamora Marín

Profesor Titular de la Facultad de Enología de Tarragona

Enólogo de Clos Mogador

# MANYETES 2007



**NOMBRE:** Manyetes

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

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

**TEL.:** 977 83 91 71

**FAX:** 977 83 94 26

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

**PROPIEDAD FUNDADA EN:** 1999

**INSTALACIONES:** Especializadas para pequeñas vinificaciones y crianzas.

**TIPO DE VINO:** Reserva

**PRODUCCIÓN MEDIA:** 8.000 botellas

**DISTRIBUCIÓN:** Internacional y nacional  
(Europa, EEUU, China, Japón, Australia...)

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Priorato  
D.O.Q.

**VARIEDADES DE LA UVA:** 65% cariñena;  
25% garnacha, 6% cabernet-sauvignon, 4% syrah

**SUPERFICIE DE VIÑEDO:** 10 hectáreas

**ZONAS DEL VIÑEDO:** Montañas entre 350  
metros

## **CRianza**

**TIPO DE ROBLE:** De los mejores bosques de  
Europa

**TIEMPO EN BARRICA:** 16 meses (40 % de  
barricas nuevas y 60 % de 2º vino)

**TIEMPO EN BOTELLA:** Embotellado junio  
2009

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5 %

**ACIDO TARTÁRICO:** 5,17 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,60 m/g

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 51 mg/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 0,62 g/l

**pH:** 3,32

**TIPO DE BOTELLA:** Bordolesa

**PRECIO FINAL AL CUSOMIDOR:** 50 € a 55 €