

MANYETES



2008

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 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^e 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€ a 55€