

DOSSIER DE PREMSA



**Certificació Demeter d'agricultura
biodinàmica per a Mas Blanc al Priorat**

PINORD

Bellmunt del Priorat, gener de 2008

PINORD

MAS BLANC

Dins de la D.O. Priorat, Bodegues Pinord té la finca de Mas Blanc on hi cultiva exclusivament, en les seves 18 hectàrees, vins ecològics i, ara ja, amb l'obtenció d'aquesta certificació, vins biodinàmics. La finca té actualment, una plantació de 55.000 ceps i, per aquest any 2008, en sortiran prop de 40.000 ampolles. La curiositat de la finca és que té les seves bodegues al bell mig de la finca, envoltada per tres amfiteatres i un coster. Un altre element important d'aquesta és que una part del seu celler, el seu magatzem de 700m² on hi ha 300 bótes, es troba a tres metres de profunditat sota les vinyes.

A Mas Blanc, Pinord hi cultiva les varietats estrangeres de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i la tradicional de la zona, la Garnatxa. Els ceps estan plantats en unes terrasses sobre sòl pissarós anomenat "licorella", la pedra típica de la zona. Aquestes finques arriben a fer uns desnivells de més de cent metres, formant uns amfiteatres d'una bellesa ben especial. Degut a l'orografia, quasi tots els treballs s'han de realitzar de manera manual i encara que això suposi un notable increment en el cost, aquest queda compensat per la indubtable qualitat del raïm obtingut.

Els vins negres biodinàmics que neixen a Mas Blanc són:

BALCONS

D.O.C. Priorat

Elaborat a partir de Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Merlot de collita pròpia. Després de diversos controls de maduració, es vendimien els ceps separatament per varietats de manera manual, cep a cep, seleccionant els raïms sans i en estat òptim de maduració.

Fermentat en petits dipòsits durant 21 dies, es realitza el cupatge, passant a bótes de roure francès en el que hi estan 14 mesos amb els corresponents moviments. Passant-lo a l'ampolla continua el procés de criaça i afinament.

És un vi de gran capa i tons violetes amb reflexos grans. D'aroma complert i potent, denota en primer lloc la seva estada en bóta, amb aromes torrats i vainilla, posteriorment apareixen aromes de fruites madures i agradables. A mida que s'oxigena, descobrim matissos especiats, com de pebre i clau, també destaquen aromes minerals provinents dels sòls de licorella, pròpia del Priorat. Vi de potencial que fa preveure una llarga vida.

PINORD

+7

D.O.C. Priorat

Elaborat amb les varietats de Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah de collita pròpia.

La verema es realitza manualment, per separada per a cada varietat, després d'un estricte control de la maduració. Fermentat en dipòsit d'acer inoxidable durant 18 dies, per a passar després del cupatge a las bótes de criança en les que hi ha estat un any, per a posteriorment ser afinat en l'ampolla.

Vi de color grana fosc de gran intensitat. Destaca el seu pas pel roure, barrejat amb aromes que li donen una gran finura i complexitat. Al gust, és ple i complex, suau i equilibrat al paladar. Un vi en el que hi predominen les fruites vermelles, lleugerament fumades i francament agradables. Està en el seu moment òptim de consum, podent-se conservar encara uns anys.



CERTIFICACIÓ DEMETER

DEMETER, la única associació ecològica que ha construït una xarxa de les diferents organitzacions de certificació en tot el món, ha atorgat a la finca Mas Blanc de Pinord, la certificació que l'acredita en la pràctica de l'agricultura biodinàmica en la producció i elaboració dels seus vins.

Aquest segell de qualitat distingeix als productes procedents de l'agricultura biològica-dinàmica. Garanteix que es compleixin els requisits de la normativa orgànica europea i que, a més, es compleixen les normes de producció (compost i ús dels preparats, prohibició de plantes genèticament modificades, etc.) i d'elaboració (no es permet la irradiació de productes, aditius, la fumigació ni cap ingredient genèticament modificat), que estableix Demeter Internacional, amb els criteris més exigents i exclusius, a través de cada pas, fins el producte final.

Demeter Internacional és una Associació sense ànim de lucre, fundada al 1997 per 19 organitzacions d'Europa, Amèrica, Àfrica i Austràlia per a reforçar la seva cooperació en l'esfera legal, econòmica i espiritual. Actualment representa a uns 3.000 productors de 35 països.

PINORD



BODEGUES PINORD, empresa familiar establerta a Vilafranca del Penedès, compta amb una llarga tradició vitivinícola realitzant l'elaboració, criança i l'embotellament dels seus productes. Al voltant d'aquesta localitat es troben les vinyes en les quals es cultiven diferents varietats com: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay i Gewurstraminer entre les varietats de raïm blanc i, entre les de raïm negre, destaca el Tempranillo, la Garnatxa i les apreciades Merlot i Cabernet Sauvignon. D'aquestes dues últimes, Bodegues Pinord ha estat una de les pioneres en l'adaptació d'aquestes vinyes en el Penedès.

PINORD