

PINORD

NOTA DE PREMSA

Els vins ecològics del Penedès als Supermercats VERITAS

BODEGUES PINORD, en el seu afany permanent per innovar i apostar per la màxima qualitat, ha arribat a un acord amb la cadena de **Supermercats Veritas** per tal que la seva gamma de vins i cava ecològics, + Natura, es trobin en els seus establiments, més de 10 a la província de Barcelona.

Des de l'any 2002, **Supermercats Veritas** ofereix més de 4.000 productes d'alimentació de producció ecològica, provinents de l'agricultura i ramaderia ecològiques, 100% naturals, lliures de químics, i respecten normes molt estrictes de producció i transformació.

La línia **+ Natura**, elaborada amb raïms procedents de vinyes de cultiu ecològic d'El Serral i Montanyans, al Penedès, s'han cultivat sense cap tipus d'insecticides ni herbicides, i cap altre producte agressiu pel medi ambient, és a dir, en la seva elaboració no hi han intervingut elements químics no naturals i, a més, el sol, els ceps que s'hi asseuen i els raïms que produeixen, no han tingut cap contacte amb pesticides, abonaments inorgànics o tractaments genètics.

+ Natura dona nom a un vi negre, un vi blanc i un cava que ha guanyat recentment l'**ESTRELLA DE PLATA** en el **II Concurso Nacional de Vinos "Ciudad de Estella-Lizarra Hiria"** elaborats amb ceps d'Agricultura Ecològica i organitzat per l'Ajuntament de Estella-Lizarra, essent el més prestigiós de l'estat en quant a vins ecològics es refereix.

Totes les tres varietats de **+ Natura** de **BODEGUES PINORD** es poden trobar a partir d'ara en els establiments Veritas, líder en distribució d'aliments de producció ecològica:

Negre Ecològic +Natura. Collita 2005

L'elaboració d'aquest vi ha estat a partir de raïms de la varietat Cabernet Sauvignon i Merlot. El procés d'elaboració ha anat encaminat a conservar tota la seva essència natural. El pas d'uns mesos per bóta l'ha ajudat a mantenir una estructura potent.

Blanc Ecològic +Natura. Collita 2005

L'elaboració d'aquest vi ha estat a partir de raïms de la varietat Macabeo i la varietat Xarel·lo. El procés d'elaboració ha anat encaminat perquè conservi tota la seva essència natural.

Cava Ecològic +Natura. Brut

S'elabora en base a les varietats tradicionals, Macabeo, Xarel·lo i Parellada de la verema del 2004. El seu tiratge es va realitzar al mes de gener de 2005, per la qual cosa és un producte amb 18 mesos de repòs en cava. **ESTRELLA DE PLATA** en el **II Concurso Nacional de Vinos "Ciudad de Estella-Lizarra Hiria"**.

PINORD, empresa familiar establerta a Vilafranca del Penedès, compta amb una llarga tradició vitivinícola realitzant l'elaboració, criaça i l'embotellament dels seus productes.

PINORD