

PINORD

NOTA DE PREMSA

L'exclusiu Cava Rima 32, amb pinot noir, celebra 5 anys

El **Cava Brut Nature Rima 32** de Bodegues Pinord celebra **cinc anys** de la seva elaboració. Fou el primer cava de Pinord elaborat amb raïm pinot noir, una de les varietats internacionals més fines i refinades, originària de la Borgonya.

Per aconseguir aquest excepcional **Rima 32** s'han escollit dos vins, un de la varietat Pinot Noir elaborat en blanc, i l'altre del raïm Chardonnay. Uns vins de la collita 2007 i, que una vegada realitzat el *coupage* es va fer el *tirage* al març de 2008, per tant té uns 20 mesos de criança.

Per a Pinord, tot i que la pinot noir és una varietat forània, s'ha adaptat molt bé i "aporta característiques ben diferents als vins com, per exemple, aromes més tropicals o més finor en les bombolles i depenent del plat que l'acompanya, pot ser un cava molt adient".

El disseny

Per aquest magnífic cava, Pinord ha optat per un vidre àmbar i per un disseny elegant en l'etiqueta que combina els colors contrastats, com ho són el negre i el taronja. L'etiqueta taronja de forma circular es fon amb el color fosc de la càpsula, que ocupa tot el coll de l'ampolla, a través d'una tira de vellut del mateix color que li atorga una sobrietat selecta.

El cava es presenta amb una caixa elegant també que manté el mateix disseny de l'ampolla,

Nota de tast

Aspecte:

Atractiu color groguenc amb lleugers tons grisosos. És brillant amb un suau desprendiment de petites bombolles que al final formen una corona compacta.

Aroma:

D'aroma molt complex, potent i intens. Recorda a les fruites com la poma o l'albercoc, també a les fruites tropicals. Apareixen també aromes terciaris de la criança, encara poc desenvolupats i que s'incrementaran amb el temps.

Gust:

D'entrada, és una esplèndida explosió de carbònic en boca. Té una frescor agradable i al mateix temps gaudeix de molt cos i persistència la qual cosa fa que sigui un cava de gran personalitat i prestigi. Sens dubte la conjugació de les dues varietats li dona una gran harmonia.

Maridatge

Ideal per acompanyar plats de carn amb salses suaus, com el magret d'ànec amb salsa de gerds; peixos como el tartar o el carpaccio de tonyina i, per als dolços, es converteix en una combinació molt sofisticada si es pren amb postres de xocolata negra.

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.