

PINORD

NOTA DE PREMSA

Nou Cava Brut Nature: Rima 32 Reserva 2005

Pinord presenta el **Cava brut Nature Rima 32**, un cava realitzat per primera vegada per la bodega 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 de raïm Chardonnay de la collita 2005. Una vegada fet el *coupage* s'ha procedit a efectuar el *tirage* durant el mes de febrer de 2006. D'aquesta manera, estem parlant d'un cava que té uns 20 mesos de criança.

L'ampolla d'aquest cava té personalitat pròpia: per aquest magnífic cava, Pinord ha optat per un vidre àmbar i per un disseny seriós i elegant 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.

Nota de cata

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 dóna 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.

Vilafranca del Penedès, 27 de novembre de 2007