

PINORD

NOTA DE PREMSA

El cava ecològic + Natura obté el premi “Estrella de Plata” en el II Concurs Nacional de Vins “Ciudad de Estella – Lizarra Hiria”

El cava ecològic + Natura elaborat per Pinord, amb raïms procedents de ceps de cultiu ecològic d'El Serral i Montanyans en el Penedès, ha obtingut el premi Estrella de Plata en la categoria d'espumós, en el II Concurs Nacional de Vins elaborats amb raïms d'Agricultura Ecològica “Ciudad de Estella-Lizarra Hiria” celebrat el passat 30 de novembre a la mateixa ciutat.

64 vins de 24 bodegues diferents de tot Espanya van participar en el concurs organitzat per l'Ajuntament d'Estella-Lizarra i l'Estació de Viticultura i Enologia de Navarra (EVENA) amb la col·laboració del CPAEN, de l'ICAN, del Grupo Eroski, i amb el patrocini de Caja Rural de Navarra i Diario de Noticias. Aquest certamen, a més, ha estat oficialment reconegut pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual cosa els vins i caves guanyadors poden ostentar un distintiu especial en les seves ampolles. Només tres concursos més, en l'àmbit nacional, compten amb aquest reconeixement.

Prestigiosos catadors de tot el territori nacional van decidir durant dos dies quins seien els vins premiats amb les “Estrelles” d'Or, Plata i Bronze del Concurs. El jurat va estar format per representants d'EVENA, CPAEN, de l'Associació d'Emprese d'Agricultura Ecològica de Navarra, de l'Associació d'Enòlegs de la Rioja, País Basc i Navarra, del Servei de Viticultura i Enologia, de l'Institut de Qualitat de La Rioja, del Centre de Transferència Agroalimentària del Govern d'Aragó, de la Subdirecció General de la Qualitat i Promoció Agroalimentària (MAPA), a més de membres del Consell Regulador de Denominació d'Origen Navarra i de D.O.C. Rioja.

Característiques 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 està 18 mesos de repòs en cava.

Anàlisi organolèptica:

Aspecte

De color groc pàlid, net i brillant.

Amb un desprendiment de carbònic homogeni, que es visualitza en la formació continuada de rosaris de petites i fines bombolles, que pugen fins a la superfície de la corona.

Aroma

Cava d'aromes afruitats amb un bon agermanament entre el frescor de la fruita i les netes notes de les varietats utilitzades en la seva elaboració, que combinen amb les obtingudes en la seva criança i que li proporcionen caràcter, frescor i una agradable complexitat.

Gust

A la boca expressa una sensació fresca, lleugera i agradable, destacant el frescor de la fruita i els seus caràcters més varietats. El seu bon *bouquet* s'accentua amb les petites bombolles en el seu pas per la boca. És equilibrat, agradable i persistent.

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. Des de l'any 2002 Pinord té també bodega a Bellmunt del Priorat, en la denominació d'origen qualificada Priorat, on cultiva i cuida les Garnatxa i Carinyena, juntament amb les noves "cepas" de Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

Vilafranca, 20 de desembre de 2006

PINORD