

PINORD

NOTA DE PREMSA

El *Balcons* i el *+7* del Priorat obtenen una qualificació de 91 i 90 punts en la llista del crític de vins internacional, Robert M. Parker

El reconegut crític nord-americà, Robert M. Parker, qualifica de magnífics dos vins negres de Bodegues Pinord, amb D.O. Priorat, i els dona una molt bona puntuació en la seva llista: concedeix 91 punts al vi negre *Balcons* i 90 al *+7*, dos vins cultivats exclusivament en les 18 hectàrees de la finca Mas Blanc que té Pinord al Priorat.

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 sol pissarós anomenat "licorella", la pedra típica de la zona i s'hi practica el cultiu ecològic, amb una utilització exclusiva i reglamentada de productes naturals i la prohibició absoluta de productes químics com els herbicides o insecticides. Dites 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 la qual cosa suposa un increment en el cost, que queda compensat per la indubtable qualitat del raïm obtingut.

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 complet 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 matisos 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.

Preu: 28 euros/ampolla

+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.

Preu: 19 euros/ampolla

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 las 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 els nous ceps de Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

PINORD és una de las bodegues del Penedès amb un major nombre de productes en el mercat, fins a 22 referències, des del moscatell a un original vi de raïms aromàtics, passant pel "blanc de blancs", un rosat de tempranillo i garnatxa o monovarietals chardonnay, tempranillo, merlot i cabernet sauvignon, des de vins joves a grans reserves.

Vilafranca del Penedès, 6 de març de 2007

PINORD