

PINORD

NOTA DE PREMSA

Nou vi d'agulla: MOSCATO MEDITERRÁNEO

Bodegues Pinord presenta un nou vi d'agulla, el **MOSCATO Mediterráneo**, un vi escumós semi dolç, de bombolla fina natural, que ha estat elaborat a partir de la fermentació del mosto procedent de la varietat Moscatell que té la bodega a les seves finques del Penedès.

El repte per a Pinord en aquest nou producte ha estat aconseguir un nou vi d'agulla de poca graduació, d'aquesta manera la bodega es suma a la tendència que es viu en els darrers anys de produir vins de baixa graduació. **El nou MOSCATO Mediterráneo té tan sols 5°.**

Dins d'una ampolla fosca, Pinord ha escollit un disseny elegant que combina dos colors contrastats, com ho són el negre i el groc.

NOTA DE CATA

VISTA:

Groc pàl·lid amb bombolla petita.

AROMA:

Intensos, nets i frescos, amb molta flor blanca, fruita tropical i notes de fruita carnosa madura i amb lleugers tocs de codonyat.

GUST:

Boca saborosa, dolça però no pesada, molt fresca i amb carbònic agradable. Fruita molt nítida i sucosa.

Maridatge: Servir-lo molt fred a 6-8°C ideal per als aperitius de l'estiu i per acompanyar pastes seques o galetes.

Vilafranca del Penedès, 29 de juliol de 2008