

PINORD

NOTA DE PREMSA

Primers vins i cava ecològics: + Natura, obtinguts dels seves vinyes del Penedès

BODEGUES PINORD, en el seu afany permanent per innovar i apostar per la màxima qualitat, ha presentat la línia + Natura, elaborada amb raïms procedents de vinyes de cultiu ecològic d'El Serral i Montanyans, al Penedès.

Durant tot el seu procés ha seguit la normativa del "Consell Català de Producció Agrària Ecològica" (CCPAE), per tant s'adequa totalment a les normes de vins ecològics. D'aquesta manera, les vinyes per aquests vins i cava s'han cultivat sense cap tipus d'insecticides ni herbicides, i cap altre producte agressiu pel medi ambient, és a dir, en la seva elaboració no hi han intervingut elements químics no naturals i, a més, el sòl, els ceps que s'hi asseuen i els raïms que produeixen, no han tingut cap contacte amb pesticides, abonaments inorgànics o tractaments genètics.

La principal dificultat en aquest tipus de producció és que augmenta el risc de l'existència de plagues i insectes. Per la mateixa raó, el procés de producció es converteix en més manual i artesà, un treball afegit que, per a **BODEGUES PINORD**, es veu recompensat per l'altíssima qualitat del raïm obtingut, que promet vins de molt alt nivell, personals i únics.

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 és un producte amb 18 mesos de repòs en cava.

Anàlisi organolèptica:

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 pujen fins a la superfície de la corona.

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.

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.

Negre Ecològic +Natura. Collita 2005

L'elaboració d'aquest vi ha estat a partir de raïms de la varietat Cabernet Sauvignon i Merlot. El procés d'elaboració ha anat encaminat a conservar tota la seva essència natural. El pas d'uns mesos per bóta l'ha ajudat a mantenir una estructura potent.

Anàlisi organolèptica:

De color violeta intens.

Amb uns aromes molt intensos que recorden a fruites vermelles. Un lleuger toc de torrat ens denota els seu pas per bóta, sempre suau per a no suplantar els aromes propis del raïm.

A la boca és potent, amb cos, alcohòlic, manté una gran quantitat de fruita que es barreja amb els tanins transmetent una sensació de força, corroborat amb una llarga persistència a la boca.

Blanc Ecològic +Natura. Collita 2005

L'elaboració d'aquest vi ha estat a partir de raïms de la varietat Macabeo i la varietat Xarel·lo. El procés d'elaboració ha anat encaminat perquè conservi tota la seva essència natural.

Anàlisi organolèptica:

De color groc pà·lid i aspecte brillant.

Aromes de fruita almibarats amb tocs de fruita madura, barrejats amb aromes de fruits secs i també mantegosos.

A la boca és fresc i lleuger, però amb una estructura suficient per a mantenir-se a la boca. Gaudeix d'una suau calidesa que li dóna un caràcter meridional marcat.

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 les noves "cepas" de Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

Vilafranca, 12 de juny de 2006