

# PINORD

## NOTA DE PREMSA

### Bodegues Pinord presenta la nova imatge del seu vi blanc *Mireia*

BODEGAS PINORD ha presentat la nova imatge del vi blanc *Viña Mireia*, ara només *Mireia*, un vi elaborat a partir de dues varietats, Muscat i Gewürstraminer.

La varietat Muscat de Frontignan és de gra petit, molt aromàtica. El raïm de Gewürstraminer prové de la regió d'Alsàcia, on el seu cultiu és més extens. El seu aroma recorda més a les espècies que al raïm. Bodegues Pinord disposa de vinya pròpia d'aquesta varietat a l'Alt Penedès ja que el seu cultiu no és molt extens.

La collita del 2006 ha tingut unes característiques bastant particulars degut a les condicions climàtiques patides amb poca pluja i mesos d'estiu molt càlids. El resultat ha estat una maduració bona en les dues varietats, que es van recollir a finals d'agost. A més del canvi d'imatge i com a novetat també, dins del cupatge, per a donar complexitat a tot el conjunt, s'hi ha afegit una petita part de Sauvignon Blanc. El conjunt de les tres varietats fa que els seus aromes es multipliquin i a la boca els gustos es complementin, donant com a resultat un esplèndid i original vi.

La nova imatge del vi *Mireia* és totalment renovada. Oblida el verd i el daurat i combina, elegantment, el malva amb colors sotificats com el plata i el gris perla, en una ampolla de coll alt. Aquesta nova imatge del *Mireia* vol ser un exemple més de la constant innovació que du a terme Bodegues Pinord en aquests darrers anys.

#### NOTA DE CATA:

##### **Aspecte:**

Brillant, de color groc pàl·lid, amb tons verdosos.

##### **Aroma:**

Explosió de sensacions, intens, sobresurten notes florals de gesamí i rosa, que ens recorden la dolçor i frescor d'un capvespre d'estiu.

Els forts aromes primaris destaquen sobre els fins olors de fermentació, en conjunt molt concentrat, complex.

##### **Gust:**

De paladar sedós, melós i amb cos. Els seus perfums ens emboliquen, donant la sensació que estem degustant el propi raïm.

Retrogust llarg i armònic.

**Detalls:**

Vi elaborat a partir de les tres varietats: Muscat, Gewürztraminer i Sauvignon Blanc, elaborades cadascuna per separat i a una temperatura de 16°.

PVP recomanat: 6,60 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 Gewürztraminer 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 del Penedès, 20 de març de 2007

**PINORD**