

PINORD

NOTA DE PRENSA

Bodegas Pinord presenta su vino de aguja rosado *La Nansa*

De la cosecha 2005, Bodegas Pinord, que fue la primera bodega elaboradora de vinos de aguja en España, presenta su nuevo vino de aguja rosado, **La Nansa**, un vino que ha sido elaborado tras un proceso de segunda fermentación en un depósito isobárico con una Presión de 2bar aproximadamente.

Las finas burbujas que desprende el vino de aguja, proceden de la fermentación de los azúcares residuales de la uva y otorgan unas características especiales de frutalidad y de paladar ligero y suntuoso. Por todo ello se trata de un vino atractivo para beber en cualquier momento.

La Nansa

Análisis organoléptico:

De color rojo intenso, con tonos granates-violetas y se observa un ligero burbujeo. Con aromas ligeros, a fruta fresca junto con toques de frutas del bosque. En boca tiene fuerza, resaltan más los aromas de frutos rojos como frambuesa grosella y casís, formando un conjunto suave y fino muy fácil de beber.

BODEGAS PINORD, empresa familiar establecida en Vilafranca del Penedès, cuenta con larga tradición vitivinícola realizando la elaboración, la crianza y el embotellado de sus productos. En los alrededores de dicha localidad se encuentran los viñedos en los que se cultivan distintas variedades como: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay y Gewurstraminer entre las variedades de uva blanca y, entre las variedades de uva tinta, destaca el Tempranillo, la Garnacha y las apreciadas Merlot y Cabernet Sauvignon. De estas dos últimas, Bodegas Pinord ha sido una de las pioneras en la adaptación de estas vides en el Penedès.

Vilafranca del Penedès, 1 de agosto de 2006