

PINORD

NOTA DE PRENSA

Primeros vinos y cava ecológicos: + Natura, obtenidos de sus viñedos en el Penedés

BODEGAS PINORD, en su afán permanente por innovar y apostar por la máxima calidad, ha presentado la línea + Natura, elaborada con uvas procedentes de viñas de cultivo ecológico de El Serral y Montanyans, en el Penedès

Durante todo su proceso ha seguido la normativa del “Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica” (CCPAE), por tanto se adecua totalmente a las normas de vinos ecológicos. De este modo, las viñas para estos vinos y cava se han cultivado sin ningún tipo de insecticidas ni herbicidas, y ningún otro producto agresivo para el medio ambiente, es decir, en su elaboración no han intervenido elementos químicos no naturales y, además, los suelos, las cepas que se asientan sobre ellos y las uvas que producen, no han tenido ningún contacto con pesticidas, abonos inorgánicos o tratamientos genéticos.

La principal dificultad en este tipo de producción es que aumenta el riesgo de la existencia de plagas e insectos. Por la misma razón, el proceso de producción se convierte en más manual y artesano, un trabajo añadido que para **BODEGAS PINORD** se ve recompensado por la altísima calidad de la uva obtenida, que promete vinos de muy alto nivel, personales y únicos.

Cava Ecológico +Natura. Brut

Se elabora en base a las variedades tradicionales, Macabeo, Xarel.lo y Parellada de la vendimia del 2004. Su tiraje se realizó en el mes de enero de 2005, por lo que es un producto con 18 meses de reposo en cava.

Análisis organoléptico:

Aspecto

De color amarillo pálido, limpio y brillante.

Con un desprendimiento de carbónico homogéneo, que se visualiza en la formación continuada de rosarios de pequeñas y finas burbujas, que ascienden hasta la superficie de la corona.

Aroma

Cava de aromas frutales con buen hermanamiento entre el frescor de la fruta y las limpias notas de las variedades utilizadas en su elaboración, que combinan con las obtenidas en su crianza y que le proporcionan carácter, frescor y una agradable complejidad.

Gusto

En boca expresa una sensación fresca, ligera y agradable, destacándose el frescor de la fruta y sus caracteres más varietales. Su buen bouquet, se acentúa con las pequeñas burbujas en su paso por la boca. Es equilibrado, agradable y persistente.

Tinto Ecológico +Natura. Cosecha 2005

La elaboración de este vino ha sido ha partir de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon y Merlot. El proceso de elaboración ha ido encaminado para que conserve

toda su esencia natural. El paso por barrica de unos meses le ha ayudado a mantener una estructura potente.

Análisis organoléptico:

De color violeta intenso.

Con unos aromas muy intensos que recuerdan a frutas rojas, como las zarzamoras, casis, arándanos etc. Un ligero toque de tostados nos denota su paso por barrica, siempre suave para no suplantar los aromas provenientes de la uva.

En boca es potente, con cuerpo, alcohólico, mantiene una gran cantidad de fruta que se mezcla con los taninos transmitiendo una sensación de fuerza, corroborado con una larga persistencia en boca.

Blanco Ecológico +Natura. Cosecha 2005

La elaboración de este vino ha sido ha partir de uvas de la variedad Macabeo y la variedad Xarelo. El proceso de elaboración ha ido encaminado para que conserve toda su esencia natural.

Análisis organoléptico:

De color amarillo pálido y aspecto brillante.

Aromas de fruta almibarados con toques de fruta madura, mezclados con aromas de frutos secos y también mantecosos.

En boca es fresco y ligero pero con estructura suficiente para mantenerse en boca. Disfruta de una suave calidez que le da un carácter meridional marcado.

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. Desde el año 2002 Pinord posee también bodega en Bellmunt del Priorat, en la denominación de origen calificada Priorat, donde cultiva y cuida las Garnacha y Cariñena, junto a nuevas cepas de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Vilafranca del Penedès, 12 de junio de 2006

PINORD