

PINORD

NOTA DE PRENSA

Un paseo por las raíces del vino

Pinord ofrece visitas en su bodega del Priorat, Mas Blanc, entre Falset y Bellmunt del Priorat, para que aquellos visitantes que se acerquen al territorio puedan gozar de la gastronomía, entorno y la cultura del vino de estas comarcas.

Dentro de la D.O. Priorat, Pinord tiene la finca de Mas Blanc donde cultiva exclusivamente, en sus 18 hectáreas, vinos ecológicos. La finca tiene actualmente, una plantación de 55.000 cepas y, para este año 2008, saldrán cerca de 40.000 botellas. La curiosidad de la finca es que es la única bodega del Priorat, que se dedica a los vinos ecológicos, que tiene sus bodegas en pleno centro de la finca, rodeada por tres anfiteatros y un coster. Otro elemento importante de la finca es que una parte del su bodega, su almacén de 700m² donde tiene 300 barricas, se encuentra a tres metros de profundidad bajo las viñas.

Pinord con la visita guiada a su bodega, de dos horas de duración, ofrece también realizar un curso de iniciación a la cata de vinos, y quedarse a comer rodeados del paisaje del Priorat y de las barricas de vino. La visita, que se ofrece en castellano o inglés, se realiza durante la mañana, una vez terminada, aquellos que lo deseen pueden optar también por quedarse a comer, con reserva previa.



MAS BLANC en el Priorat

En Mas Blanc, la finca de Pinord en Bellmunt del Priorat, se ha volcado la experiencia de tres generaciones de bodegueros para crear una bodega modélica que nació con la voluntad exclusiva de convertirse en un referente en la elaboración ecológica del vino. De esta manera, a finales del 2007 la bodega logró la certificación Demeter de agricultura biodinámica y, este 2010, ya ha empezado a comercializar sus primeras botellas del primer vino biodinámico de todo el estado español: el Clos del Músic.

En Mas Blanc, Pinord ha reordenado la naturaleza, ha construido kilómetros de terrazas que forman anfiteatros, plantando, cultivando y cuidando de las tradicionales Garnacha y Cariñena, junto a nuevas de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Els vins negres ecològics que neixen a Mas Blanc són:

BALCONS

PINORD

Elaborado a partir de Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Merlot de cosecha propia. Después de varios controles de maduración, se vendimian las cepas separadamente por variedades de modo manual, cepa a cepa, seleccionando los racimos sanos y en estado óptimo de maduración. Fermentado en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el coupage, pasando a barricas de roble francés en el que están 14 meses con los correspondientes movimientos. Pasándolo a botella continúa el proceso de crianza y afinamiento.

+7

Elaborado con las variedades de Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah de cosecha propia.

La vendimia se realiza manualmente, por separada para cada variedad, después de un estricto control de la maduración. Fermentado en depósito de acero inoxidable durante 18 días, para pasar después del coupage a las barricas de crianza en las que ha sido un año, para posteriormente ser afinado en botella

BODEGAS PINORD, empresa familiar establecida en Vilafranca del Penedès, cuenta con una larga tradición vitivinícola realizando la elaboración, crianza y el embotellamiento de sus productos.

Vilafranca del Penedès, 18 de enero de 2008

PINORD