

PINORD

NOTA DE PREMSA

Un passeig per les arrels del vi

Bodegues Pinord ofereix visites al seu celler del Priorat, Mas Blanc, entre Falset i Bellmunt del Priorat, per tal que tots aquells visitants que s'acostin al territori puguin gaudir de la gastronomia, entorn i la cultura del vi d'aquestes comarques.

Dins de la D.O. Priorat, Bodegues Pinord té la finca de Mas Blanc on hi cultiva exclusivament, en les seves 18 hectàrees, vins ecològics. La finca té actualment, una plantació de 55.000 ceps i, per aquest any 2008, en sortiran prop de 40.000 ampolles. La curiositat de la finca és que és l'únic celler del Priorat, que es dedica als vins ecològics, que té les seves bodegues al bell mig de la finca, envoltada per tres amfiteatres i un coster. Un altre element important de la finca és que una part del seu celler, el seu magatzem de 700m² on hi ha 300 bótes, es troba a tres metres de profunditat sota les vinyes.

Pinord amb la visita guiada al seu celler, de dues hores de durada, ofereix també realitzar un curs d'iniciació al tast de vins, i quedar-se a dinar envoltats del paisatge del Priorat i de les bótes de vi. La visita que s'ofereix en català, castellà o anglès, es realitza durant el matí i, una vegada acabada, aquells que ho desitgin poden optar també per quedar-se a dinar, amb reserva prèvia.

Si algun mitjà de comunicació té interès en rebre més informació respecte a les visites o en conèixer la bodega de Pinord al Priorat, podeu trucar al tel. 678 44 88 22 (Anna Polo).

A Mas Blanc, Pinord hi cultiva les varietats estrangeres de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i la tradicional de la zona, la Garnatxa. Els ceps estan plantats en unes terrasses sobre sòl pissarós anomenat "licorella", la pedra típica de la zona, una pedra que segons el propietari de Pinord, Joan J. Tetas, "és com un iman, qui la trepitja se n'enamora". Es practica el cultiu ecològic, amb una utilització exclusiva i reglamentada de productes naturals i la prohibició absoluta de productes químics com els herbicides o insecticides. Dites finques arriben a fer uns desnivells de més de cent metres, formant uns amfiteatres d'una bellesa ben especial. Degut a l'orografia, quasi tots els treballs s'han de realitzar de manera manual i encara que això suposi un notable increment en el cost, aquest queda compensat per la indubtable qualitat del raïm obtingut. Els vins negres ecològics que neixen a Mas Blanc són:

BALCONS

D.O.C. Priorat

Elaborat a partir de Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Merlot de collita pròpia. Després de diversos controls de maduració, es vendimien els ceps separadament per varietats de manera manual, cep a cep, seleccionant els raïms sans i en estat òptim de maduració.

Fermentat en petits dipòsits durant 21 dies, es realitza el cupatge, passant a bótes de roure francès en el que hi estan 14 mesos amb els corresponents moviments. Passant-lo a l'ampolla continua el procés de criaça i afinament.

És un vi de gran capa i tons violetes amb reflexos grans. D'aroma complet i potent, denota en primer lloc la seva estada en bóta, amb aromes torrats i vainilla, posteriorment apareixen aromes de fruites madures i agradables. A mida que s'oxigena, descobrim matissos especiats, com de pebre i clau, també destaquen aromes minerals provinents dels sòls de licorella, pròpia del Priorat. Vi de potencial que fa preveure una llarga vida.

PINORD

Preu: 28 euros/ampolla

+7

D.O.C. Priorat

Elaborat amb les varietats de Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah de collita pròpia. La verema es realitza manualment, per separada per a cada varietat, després d'un estricte control de la maduració. Fermentat en dipòsit d'acer inoxidable durant 18 dies, per a passar després del cupatge a las bótes de criaça en les que hi ha estat un any, per a posteriorment ser afinat en l'ampolla.

Vi de color grana fosc de gran intensitat. Destaca el seu pas pel roure, barrejat amb aromes que li donen una gran finura i complexitat. Al gust, és ple i complex, suau i equilibrat al paladar. Un vi en el que hi predominen les fruites vermelles, lleugerament fumades i francament agradables. Està en el seu moment òptim de consum, podent-se conservar encara uns anys.

Preu: 19 euros/ampolla

BODEGUES PINORD, empresa familiar establerta a Vilafranca del Penedès, compta amb una llarga tradició vitivinícola realitzant l'elaboració, criaça 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.

PINORD és una de las bodegues del Penedès amb un major nombre de productes en el mercat, fins a 22 referències, des del moscatell a un original vi de raïms aromàtics, passant pel "blanc de blancs", un rosat de tempranillo i garnatxa o monovarietals chardonnay, tempranillo, merlot i cabernet sauvignon, des de vins joves a grans reserves.

Vilafranca del Penedès, 18 de gener de 2008

PINORD