



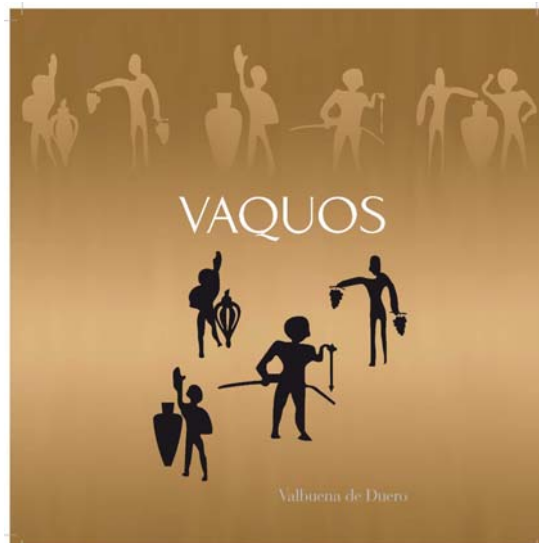
BODEGAS PINORD  
ELABORA SUS PRIMEROS VINOS  
EN LA RIBERA DEL DUERO

# PINORD

## PINORD

## **Pinord lanza al mercado *Vaquos*, sus primeros vinos elaborados en la Ribera del Duero, 100% Tinta Fina (Tempranillo).**

En 2007, Bodegas Pinord de Vilafranca del Penedès adquirió una Bodega en Ribera del Duero para llevar a cabo unos vinos diferentes, elaborados de forma artesanal, por el amor que tiene Pinord hacia la tierra y sus frutos. Durante este mes de noviembre, Pinord ha empezado su comercialización por toda España y ya la está exportando por diferentes países del mundo.



### **¿Porqué Vaquos?**

Hacia el siglo VI a.C. los Vaquos fueron el primer pueblo que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla. Avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso de sus ritos funerarios.

Pinord rinde hoy homenaje a los Vaquos dando nombre a los vinos que elabora en su bodega de Valbuena de Duero, el nombre de aquel pionero pueblo que escogió asentarse en esa misma tierra fértil y mágica que, veinticinco siglos después sigue produciendo vinos excepcionales que se han ganado un puesto de honor entre los mejores del mundo: La Ribera del Duero.

# **PINORD**

## La Finca



Son 10 hectáreas de una viña reducida bien orientada y escrupulosamente cuidada, plantada en cepas que ya han alcanzado los 35 años, y situada en la Pedanía de San Bernardo (Valbuena), en pleno triángulo de Oro de la D.O. Ribera del Duero, a dos kilómetros de Valbuena y a cinco de Pesquera, que aseguran a la bodega la mejor calidad de una materia prima de producción limitada, estrechamente controlada y seleccionada con rigor a la hora de la vendimia.

Un suelo del Mioceno, suavemente ondulado, compuesto de calizas, tizas, margas, arcillas, y un clima que oscila entre las heladas del invierno continental y el ardiente sol del verano cuya escasez de lluvia queda paliada por la humedad del Duero. Todas ellas unas excepcionales condiciones que ofrece la zona para la elaboración de vinos sobresalientes.

## La bodega

La elaboración de los vinos se realiza de manera artesanal, sin prisas, dando tiempo al tiempo, bajo una supervisión constante y un control de calidad estricto y riguroso. Por este motivo, Pinord tiene una bodega pequeña, de 1.200m<sup>2</sup> que se construyó en 1985 y que está dotada de instalaciones tecnológicamente punteras y de un equipo de control especializado que permite una vigilancia constante de todo el proceso.

La bodega guarda en su sótano las barricas de roble americano y francés en las que los vinos alcanzan su plenitud y desarrollan todo su potencial organoléptico.

Para Joan Josep Tetas, propietario y director de Pinord, esta apuesta “es una muestra más de la voluntad de llevar a cabo proyectos nuevos y, en este caso, elaborar vinos en una D.O. que ofrece una calidad asegurada como lo es en la Ribera del Duero”.

# PINORD

## Las etiquetas

La historia de Vaquos se refleja en las etiquetas de las cuatro variedades de vino: cosecha, roble, crianza y reserva.

La originalidad de su etiqueta radica en el dinamismo de éstas evocando el significado de Vaquos: diferentes miembros de estos primeros pobladores de la Meseta Norte de Castilla, llevan herramientas para trabajar la tierra o de su vida cotidiana. Según cada variedad de tinto, se destaca en la etiqueta a un miembro del poblado que pasa a un término central de ésta.

## El vino



### **Vaquos Crianza 2007:**

El verano de 2007, seco y caluroso, propició una buena cosecha de Tinta Fina (Tempranillo), la base de este vino. Vendimiada a comienzos de octubre, y seleccionada a mano, pasó al primer depósito de maceración para retener los aromas, y a un proceso de fermentación de 21 días a temperatura controlada de 23°C, tras el cual, y con los correspondientes trasiegos, el vino pasó 14 meses en barricas de roble americano y francés, pasando a botella para su afinamiento.

**PINORD**

Nota de cata:

100% Tinto Fino (Tempranillo) de cepas de más de 35 años. Vendimia y selección manuales. Tras la primera maceración para retener los aromas, y un proceso de fermentación de 21 días a temperatura controlada, el vino pasó 14 meses en barricas de roble americano y francés, pasando a botella para su afinamiento.

Rojo picota intenso con algunos ribetes azulados. Los aromas primarios de fruta roja y frutos secos se mezclan a la perfección con la vainilla, las especias y el cacao desarrollados por la crianza.

Al gusto se muestra pleno, de sabor amplio y carnoso. Excelente equilibrio entre taninos y acidez. Paso de boca amable y retrogusto de prolongada persistencia.

Temperatura de servicio aconsejada: 14-16º

Bodegues Vaquos C/ Valbuena, 3-5 Pedanía de San Bernardo 47359 Valbuena del Duero, Valladolid -  
Tel. 983 683 102 - vaquos@pinord.es

Bodegas Pinord, empresa familiar establecida en Vilafranca del Penedès, donde elabora algunos de los vinos más premiados internacionalmente en la última década, como Chateldon; sumó a su trayectoria ahora hace diez años, la bodega Mas Blanc, en el Priorat, unos vinos ecológicos y biodinámicos que han conseguido, en un tiempo record, las más altas cotas de calidad y reconocimiento por críticos de todo el mundo.

**PINORD**