



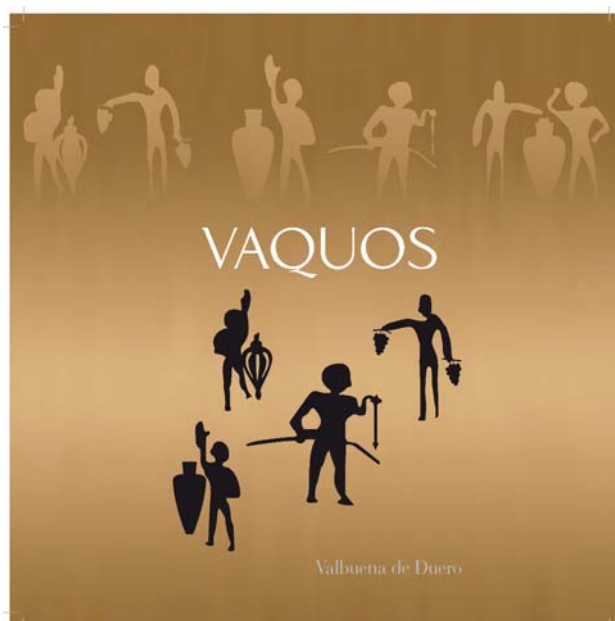
BODEGUES PINORD  
ELABORA ELS SEUS PRIMERS VINS  
A LA RIBERA DEL DUERO

# PINORD

**PINORD**

## **Pinord llança al mercat Vaquos, els seus primers vins elaborats a la Ribera del Duero, 100% Tinta Fina (Tempranillo).**

Al 2007, Bodegues Pinord de Vilafranca del Penedès va adquirir un celler a Ribera del Duero per dur a terme uns vins diferents, elaborats de manera artesanal, per l'amor que sent Pinord cap a la terra i els seus fruits. Durant aquest mes de novembre, Pinord ha començat la seva comercialització per a tot l'Estat Espanyol i ja l'està exportant per diferents països del món.



### **Per què Vaquos?**

Cap al segle VI a.C. els Vaquos van ser el primer poble que va escollir com a assentament estable la Meseta Nord de Castella. Avançats social i culturalment, conreaven la vinya i elaboraven vi, que el van convertir en element central dels seus banquetes i celebracions socials i, fins i tot dels seus ritus funeraris.

Pinord ret avui homenatge als Vaquos donant nom als vins que elabora al seu celler de Valbuena de Duero, el nom d'aquell pioner poble que va escollir assentar-se en aquesta mateixa terra fèrtil i màgica que, vint segles després, segueix produint vins excepcionals que s'han guanyat un lloc d'honor entre els millors del món: la Ribera del Duero.

**PINORD**

## La Finca



Són 10 hectàrees d'una vinya reduïda ben orientada i escrupulosament acurada, plantada en ceps que ja han arribat als 35 anys, i situada a la Pedania de Sant Bernat (Valbuena), en ple triangle d'Or de la D.O. Ribera del Duero, a dos quilòmetres de Valbuena i a cinc de Pesquera, que asseguruen al celler la millor qualitat d'una matèria primera de producció limitada, estretament controlada i seleccionada amb rigor a l'hora de la verema.

Un sòl del Miocè, suaument ondulat, compost de calcàries, guix, margues, argiles, i un clima que oscil·la entre les gelades de l'hivern continental i l'ardent sol de l'estiu, la manca de pluja queda pal·liada per la humitat del Duero. Totes elles unes excepcionals condicions que ofereix la zona per a l'elaboració de vins destacats.

## El Celler

L'elaboració dels vins es realitza de manera artesanal, sense presses, donant temps al temps, sota una supervisió constant i un control de qualitat estricte i rigorós. Per aquest motiu, Pinord té un celler petit, de 1.200m<sup>2</sup>, que es va construir al 1985 i que està dotat d'instal·lacions tecnològicament punteres i d'un equip de control especialitzat que permet una vigilància constant de tot el procés.

El celler emmagatzema en el seu soterrani les bótes de roure americà i francès en les quals els vins aconsegueixen la seva plenitud i desenvolupen tot el seu potencial organolèptic.

Para Joan Josep Tetas, propietari i director de Pinord, aquesta aposta "és una mostra més de la voluntat de dur a terme projectes nous i, en aquest cas, elaborar vins en una D.O. que ofereix una qualitat assegurada com ho és a la Ribera del Duero".

**PINORD**

## Les etiquetes

La història de Vaquos es reflecteix en les etiquetes dels quatre tipus de vins que elabora Pinord a la Ribera del Duero: collita, roure, criança i reserva.

L'originalitat de la seva etiqueta rau en el dinamisme d'aquestes evocant el significat de Vaquos: diferents membres d'aquests primers pobladors de la Meseta Nord de Castella, porten eines per treballar la terra o de la seva vida quotidiana. Segons cada varietat de vi, es destaca en l'etiqueta a un membre del poblat que passa a un terme central d'aquesta.

## El vi



### **Vaquos Criança 2007:**

L'estiu de 2007, sec i calorós, va propiciar una bona collita de Tinta Fina (Tempranillo), la base d'aquest vi. Veremat al començament d'octubre, i seleccionada a mà, va passar al primer dipòsit de maceració per retenir els aromes, i a un procés de fermentació de 21 dies a temperatura controlada de 23°C, després del qual, i amb els corresponents trasbalsos, el vi ha passat 14 mesos en bótes de roure americà i francès, passant a ampolla per al seu afinament.

Nota de Tast:

100% Tinta fina (Tempranillo) de ceps de més de 35 anys. Verema i selecció manuals. Després de la primera maceració per retenir els aromes, i un procés de fermentació de 21 dies a temperatura controlada, el vi ha passat 14 mesos en bótes de roure americà i francès, passant a ampolla per al seu afinament.

Vermell picota intens amb alguns rivets blaus. Els aromes primaris de fruita vermella i fruits secs es barregen a la perfecció amb la vainilla, les espècies i el cacau desenvolupats per la criança.

Al gust es mostra ple, de sabor ampli i carnós. Excel·lent equilibri entre tanins i acidesa. Pas de boca amable i retrogust de perllongada persistència.

Temperatura de servei aconsellada: 14-16 °

Bodegues Vaquos C/ Valbuena, 3-5 Pedania de San Bernardo 47359 Valbuena del Duero, Valladolid - Tel. 983 683 102 - [vaquos@pinord.es](mailto:vaquos@pinord.es)

Bodegues Pinord, empresa familiar establerta a Vilafranca del Penedès, on elabora alguns dels vins més premiats internacionalment en la darrera dècada, com el Chateldon, va sumar a la seva trajectòria ara fa deu anys el celler Mas Blanc, al Priorat, on s'elaboren uns vins ecològics i biodinàmics que han aconseguit, en un temps rècord, les més altes cotes de qualitat i reconeixement per crítics de tot el món.

**PINORD**