## PINORD presenta Llunes,

dos blancos de gama alta con todo el potencial de dos variedades puras.



Si hace tres años PINORD nos sorprendió con un abanico de aromas y gustos de su colección Diorama, hoy va más lejos en su constante apuesta por obtener vinos varietales de gama alta que muestren todo el potencial organoléptico.

Ahora PINORD nos presenta su nueva colección LLUNES, formada por dos blancos muy especiales: LLUNA PLENA, de Chardonnay, y LLUNA NOVA, de Xarel·lo. Ambos son vinos 100% varietales que han fermentado en barrica para aumentar el potencial de aromas y desarrollar las características propias de cada variedad.

Para destacar al máximo la personalidad de cada uno, ambos han recibido tratamiento y elaboración idénticos, partiendo de la producción de viñas viejas cultivadas en parcelas selectas de la propiedad de PINORD en Muntanyans, en el Penedès (convertida a cultivo ecológico desde 2005 y en la cual se practica agricultura biodinámica desde 2013).

La vendimia se realizó de forma manual en el momento óptimo de maduración y a primeras horas del día, cosa que permitió la entrada de la uva en la bodega con el grano entero y a la temperatura idónea para obtener el mosto flor.

La fermentación se llevó a cabo a muy baja temperatura en barricas de 350 litros de roble francés especialmente hechas para elaborar estos vinos por artesanos boteros, seleccionados tras una minuciosa búsqueda, para asegurar a los vinos el sutil punto de tostado y madera que no enmascare la personalidad de la variedad.

Durante el período en que el vino ha permanecido en barrica, se han ido realizando battonages con las lías más finas hasta que ha pasado a embotellarse, minimizando los procesos de filtrado y clarificado para mantener toda la identidad.

../..

El resultado son dos vinos excepcionales, que exploran al máximo todas las posibilidades aromáticas de cada variedad y que demuestran que la personalidad de cada tipo de uva es muy distinta, aunque hayan nacido a escasos metros una de otra y se hayan elaborado bajo idénticos criterios.

LLUNA PLENA, de Chardonnay, armoniza una auténtica sinfonía de aromas de fruta dulce, como el melocotón y el albaricoque, de frutas blancas, la piña y tiene un toque final de vainilla procedente de la crianza en madera. Todo ello reafirma que el Chardonnay es una variedad elegante y compleja para un gran

LLUNA NOVA, de Xarel·lo, es una apuesta clara por una variedad que representa la excelencia del Penedès y que, gracias a la barrica, nos ofrece una intensidad y variedad aromática inusuales, demostrando que el Xarel·lo es una clara alternativa para elaborar vinos de gama alta, redondos, elegantes y con matices.

Ambos vinos se presentan con etiquetas de un grafismo muy sugerente y una descripción poética e incorporan un código QR que conecta con una nueva presentación audiovisual.

Se sirven en cajas de seis botellas o en estuches con una botella de cada variedad, lo cual es sin duda una excelente ocasión para realizar catas comparativas entre estos dos grandes vinos y descubrir así las diferencias entre sus personalidades. Se aconseja hacerlo pronto, va que de esta cosecha de 2012 sólo se han embotellado 789 botellas de Xarel·lo y 1201 de Chardonnay.













