

DOSSIER DE PRENSA



**Certificación Demeter de agricultura
biodinámica para Mas Blanc en el Priorat**

PINORD

Bellmunt del Priorat, enero de 2008

PINORD

MAS BLANC

En la D.O. Priorat, Bodegas Pinord tiene la finca de Mas Blanc donde cultiva exclusivamente, en sus 18 hectáreas, vinos ecológicos y, ahora ya, con la obtención de esta certificación, vinos biodinámicos. La finca tiene actualmente, una plantación de 55.000 cepas y, para este año 2008, se harán cerca de 40.000 botellas. La curiosidad de la finca es que tiene sus bodegas en el centro de la finca, rodeada por tres anfiteatros. Otro elemento importante de esta es que una parte del su bodega, su almacén de 700m² donde hay 300 barricas, se encuentra a tres metros de profundidad debajo de las viñas.

En Mas Blanc, Pinord cultiva las variedades extranjeras de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y la tradicional de la zona, la Garnacha. Las cepas están plantadas en unas terrazas sobre suelo pizarroso llamado "licorella", la piedra típica de la zona. Estas fincas llegan a hacer unos desniveles de más de cien metros, formando unos anfiteatros de una belleza bien especial. Debido a la orografía, casi todos los trabajos se tienen que realizar de modo manual y aún que esto suponga un notable incremento en el coste, este queda compensado por la indudable calidad de la uva obtenida.

Los vinos tintos biodinámicos que nacen en Mas Blanc son:

BALCONS

Elaborado a partir de Garnacha, Carinyena, 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 las uvas sanas y en estado óptimo de maduración.

Fermentado en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el cupage, pasando a las barricas de roble francés en el que están 14 meses con los correspondientes movimientos. Pasándolo a la botella, continúa el proceso de crianza y afinamiento.

+7

D.O.C. Priorat

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

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

PINORD



CERTIFICACIÓN DEMETER

DEMETER, la única asociación ecológica que ha construido una red de las diferentes organizaciones de certificación en todo el mundo, ha otorgado a la finca Mas Blanc de Pinord, la certificación que la acredita en la práctica de la agricultura biodinámica en la producción y elaboración de sus vinos.

Este sello de calidad distingue a los productos procedentes de la agricultura biológico-dinámica. Garantiza que se cumplen los requisitos de la normativa orgánica europea (generalmente va acompañado del sello 'orgánico') y que, además, se cumplen las normas de producción (compost y uso de los preparados, prohibición de plantas genéticamente modificadas, etc.) y de elaboración (no se permite la irradiación de productos, aditivos, la fumigación ni ningún ingrediente genéticamente modificado), que establece Demeter Internacional, con los criterios más exigentes y exclusivos, a través de cada paso, hasta el producto final.

Demeter Internacional e.V. es una asociación sin ánimo de lucro, fundada en 1997 por 19 organizaciones de Europa, América, África y Australia para reforzar su cooperación en la esfera legal, económica y espiritual. Actualmente representa a unos 3.000 productores de 35 países.



PINORD