

# PINORD

## NOTA DE PRENSA

### **El cava ecológico + Natura, Premio “Estrella de Plata” en el II Concurso Nacional de Vinos “Ciudad de Estella – Lizarra Hiria”**

El cava ecológico elaborado por Pinord, + **Natura**, elaborada con uvas procedentes de viñas de cultivo ecológico de El Serral y Montanyans en el Penedès, obtuvo la **Estrella de Plata**, en la categoría de espumoso, en el **II Concurso Nacional de Vinos elaborados con uvas de Agricultura Ecológica “Ciudad de Estella-Lizarra Hiria”**.

64 vinos de 24 bodegas diferentes de toda España participaron en el concurso organizado por el Ayuntamiento de Estella-Lizarra y la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA) con la colaboración del CPAEN, del ICAN y del Grupo Eroski, y con el patrocinio de Caja Rural de Navarra y Diario de Noticias. Este certamen, además, ha sido oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por lo que los vinos ganadores pueden ostentar un distintivo especial en sus botellas. Sólo tres concursos más en el ámbito nacional cuentan con este reconocimiento.

#### **Características Cava Ecológico +Natura. *Brut***

Se elabora en base a las variedades tradicionales, Macabeo, Xarel.lo y Parellada de la vendimia del 2004. Su tiraje se realizó en el mes de enero de 2005, por lo que es un producto con 18 meses de reposo en cava.

#### Análisis organoléptico:

##### Aspecto

De color amarillo pálido, limpio y brillante.

Con un desprendimiento de carbónico homogéneo, que se visualiza en la formación continuada de rosarios de pequeñas y finas burbujas, que ascienden hasta la superficie de la corona.

##### Aroma

Cava de aromas frutales con buen hermanamiento entre el frescor de la fruta y las limpias notas de las variedades utilizadas en su elaboración, que combinan con las obtenidas en su crianza y que le proporcionan carácter, frescor y una agradable complejidad.

##### Gusto

En boca expresa una sensación fresca, ligera y agradable, destacándose el frescor de la fruta y sus caracteres más varietales. Su buen bouquet, se acentúa con las pequeñas burbujas en su paso por la boca. Es equilibrado, agradable y persistente.

Prestigiosos catadores de todo el territorio nacional decidieron durante dos días los vinos premiados con las Estrellas de Oro, Plata y Bronce del Concurso. El jurado estuvo compuesto por representantes de EVENA, CPAEN, de la Asociación de Empresas de Agricultura Ecológica de Navarra, de la Asociación de Enólogos de la Rioja, País Vasco y Navarra, del Servicio de Viticultura y Enología, del Instituto de Calidad de La Rioja, del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, de la Subdirección General de la Calidad y Promoción Agroalimentaria (MAPA), además de miembros del Consejo Regulador de Denominación de Origen Navarra y de D.O.C. Rioja.

PINORD, empresa familiar establecida en Vilafranca del Penedès, cuenta con larga tradición vitivinícola realizando la elaboración, la crianza y el embotellado de sus productos. En los alrededores de dicha localidad se encuentran los viñedos en los que se cultivan distintas variedades como: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Gewurstraminer entre las variedades de uva blanca y, entre las variedades de uva tinta, destaca el Tempranillo, la Garnacha y las apreciadas Merlot y Cabernet Sauvignon. De estas dos últimas, Bodegas Pinord ha sido una de las pioneras en la adaptación de estas vides en el Penedès.

Vilafranca, 20 de diciembre de de 2006

**PINORD**