

PINORD

NOTA DE PRENSA

***Balcons, + 7* y el *Chateldon Reserva* de Pinord obtienen excelentes calificaciones en la lista del crítico de vinos internacional, Robert M. Parker**

El reconocido crítico norteamericano Robert M. Parker califica de excelentes dos vinos tintos de Bodegas Pinord, de D.O. Priorat, y les da una muy buena puntuación: concede 91 puntos al vino tinto *Balcons* y 90 al *+7*, dos vinos cultivados exclusivamente en las 18 hectáreas de la finca Mas Blanc que tiene Pinord en el Priorat.

Parker también ha otorgado, en su última lista, 86 puntos para al vino tinto *Chateldon Reserva*, D.O. Penedés, elaborado con cabernet sauvignon y una pequeña parte de merlot, procedente de viña propia de bodega y conreado alrededor de la Ermita de Muntanyans en el Alt Penedés. El Chateldon se cría en barrica de roble durante 14 meses, después se embotella y se guarda en botella durante dos años.

Robert Parker, llamado también el emperador del vino, es abogado y el más influyente crítico de caldos del mundo. Desde 1978, publica cada dos meses en la revista norteamericana *The Wine Advocate* una lista de los mejores vinos del mundo con calificaciones que van del 50 al 100, después de probar vinos por regiones. De este modo, de 80 a 84 son vinos buenos, de 85 a 90 muy buenos, de 90 a 94 excelentes y de 95 a 100 extraordinarios.

Los vinos *Balcons* y *+7* salen de la finca Mas Blanc, donde 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 y se practica el cultivo ecológico, con una utilización exclusiva y reglamentada de productos naturales y la prohibición absoluta de productos químicos como los herbicidas o insecticidas. Dichas 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 tiene que realizar de manera manual un hecho que supone un incremento en su coste, que queda compensado por la indudable calidad de la uva obtenida.

BALCONS

D.O.C. Priorat

Elaborado a partir de Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Merlot de cosecha propia. Tras diversos controles de maduración, se vendimian las cepas separadamente por variedades de modo manual, cepa a cepa, seleccionando los racimos sanos y en estado óptimo de maduración. Fermentado en pequeños depósitos durante 21 días, se realiza el cupaje, pasando a barricas de roble francés en el que ha permanecido 14 meses con sus correspondientes trasiegos. Pasando a botella continua el proceso de crianza y afinamiento.

Es un vino de gran capa y tonos violetas con reflejos granate. De aroma completo y potente, denota en primer lugar su estancia en barrica, con aromas tostados y vainilla, posteriormente

aparecen a aromas de frutas maduras y agradables. A medida que se oxigena, descubrimos matices especiados, como pimienta y clavo, también destacan aromas minerales provenientes de los suelos de licorera, propios del Priorat. Se presenta pleno y vigoroso con taninos maduros y toques afrutados silvestres, con un postgusto largo y persistente. Vino de potencial que hace prever una larga vida.

+7

D.O.C. Priorat

Elaborado con las variedades Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah de cosecha propia. La vendimia se realiza manualmente, por separada para cada variedad, tras un estricto control de la maduración. Fermentado en depósito de acero inoxidable durante 18 días, para pasar después del cupaje a las barricas de crianza en la que ha permanecido un año, para posteriormente ser afinado en botella.

Vino de color granate oscuro de gran intensidad. En la primera impresión destaca su paso por roble, mezclado con aromas que le confieren una gran finura y complejidad. Al gusto, es pleno y complejo, suave y equilibrado al paladar. Un vino en el que predominan las frutas rojas, ligeramente ahumadas y francamente agradables. Está en su óptimo momento de consumo, pudiendo conservarse todavía unos años.

BODEGAS 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.

PINORD es una de las bodegas del Penedès con mayor número de productos en el mercado, hasta 22 referencias, desde moscatel a un original vino de uvas aromáticas, pasando por el "blanc de blancs", un rosado de tempranillo y garnacha o monovarietales chardonnay, tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, desde vinos jóvenes a grandes reservas.