

# PINORD

## NOTA DE PREMSA

### **Pinord presenta el seu vi d'agulla rosat *La Nansa***

De la collita 2005, Pinord que fou el primer celler elaborador de vins d'agulla a Espanya, presenta el seu nou vi d'agulla rosat, La Nansa, un vi que ha estat elaborat després d'un procés de segona fermentació en un dipòsit isobàric amb una pressió de 2bar aproximadament.

Les fines bombolles que desprèn el vi d'agulla, procedeix de la fermentació dels sucres residuals del raïm i atorguen unes característiques especials de melositat i de paladar lleuger i sumptuós. Per tot això, es tracta d'un vi atractiu per a beure en qualsevol moment.

#### ***La Nansa***

Anàlisi organolèptic:

De color vermell intens, amb tons granes-violetes i s'observa un lleuger bombolleig. Amb aromes lleugers, a fruita fresca juntament amb tocs de fruites del bosc. En boca té força, ressalta més els aromes de fruites vermelles com gerds i cassis, formant un conjunt suau i fi molt fàcil de beure.

PINORD, empresa familiar establerta a Vilafranca del Penedès, compta amb una llarga tradició vitivinícola realitzant l'elaboració, criaça i l'embotellament dels seus productes. Al voltant d'aquesta localitat es troben les vinyes en les quals es cultiven diferents varietats com: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay i Gewurstraminer entre les varietats de raïm blanc i, entre les de raïm negre, destaca el Tempranillo, la Garnatxa i les apreciades Merlot i Cabernet Sauvignon. D'aquestes dues últimes, Bodegues Pinord ha estat una de las pioneres en l'adaptació d'aquestes vinyes en el Penedès. Des de l'any 2002 Pinord té també bodega a Bellmunt del Priorat, en la denominació d'origen qualificada Priorat, on cultiva i cuida les Garnatxa i Carinyena, juntament amb els nous ceps de Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

Vilafranca del Penedès, 1 d'agost de 2006