

PINORD

NOTA DE PRENSA

Bodegas Pinord presenta la nueva imagen de su vino blanco *Mireia*

BODEGAS PINORD ha presentado la nueva imagen del vino blanco *Viña Mireia*, ahora sólo *Mireia*, un vino elaborado a partir de dos variedades, Muscat y Gewürstraminer.

La variedad Muscat de Frontignan es de grano pequeño, muy aromática. La uva de Gewürstraminer proviene de la región de Alsacia, donde su cultivo es más extenso. Su aroma recuerda más a las especias que a la uva. Bodegas Pinord dispone de vid propia de esta variedad en el Alt Penedès ya que su cultivo no es muy extenso.

La cosecha del 2006 ha tenido unas características bastante particulares debido a las condiciones climáticas sufridas con poca lluvia y meses de verano muy cálidos. El resultado ha sido una maduración buena en las dos variedades, que se recogieron a finales de agosto. Como novedad también y, dentro del *cupage*, para dar complejidad a todo el conjunto se ha añadido una pequeña parte de Sauvignon Blanc. El conjunto de las tres variedades hace que sus aromas se multipliquen y en boca los gustos se complementen, dando como resultado un espléndido y original vino.

La nueva imagen del vino *Mireia* es totalmente renovada. Olvida el verde y el dorado y combina elegantemente el púrpura con colores sofisticados como el plata y el gris, en una botella de cuello alto. Esta nueva imagen de *Mireia* quiere ser un ejemplo más de la constante innovación que lleva a cabo Bodegas Pinord en estos últimos años.

NOTA DE CATA

Aspecto:

Brillante, de color amarillo pálido, con tonos verdosos.

Aroma:

Explosión de sensaciones, intenso, en él sobresalen notas florales de jazmín y rosa, que nos recuerdan la dulzura y frescor de un atardecer de verano.

Los fuertes aromas primarios destacan sobre los finos olores de fermentación, en conjunto muy concentrado, complejo.

Gusto:

De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas.

Retrogusto largo y armónico.

Detalles:

Vino elaborado a partir de las tres variedades: Muscat, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc, elaboradas cada una por separado y a una temperatura de 16°.

PVP recomendado: 6,60 euros botella

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 Gewürztraminer 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. Desde el año 2002 Pinord posee también bodega en Bellmunt del Priorat, en la denominación de origen calificada Priorat, donde cultiva y cuida las Garnacha y Cariñena, junto a nuevas cepas de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Vilafranca del Penedès, 20 de Marzo de 2007

PINORD