

PINORD

NOTA DE PRENSA

Nuevo vino de aguja: MOSCATO MEDITERRÁNEO

Pinord presenta un nuevo vino de aguja, el **MOSCATO Mediterráneo**, un vino espumoso semi dulce, de burbuja fina natural, que ha sido elaborado a partir de la fermentación del mosto procedente de la variedad Moscatel que tiene la bodega en sus fincas del Penedés.

El reto para Pinord en este nuevo producto ha sido conseguir un nuevo vino de aguja de poca graduación, de esta modo la bodega se suma en la tendencia que se vive en los últimos años de producir vinos de baja graduación. El nuevo **MOSCATO Mediterráneo** tiene tan sólo 5°.

Dentro de una botella oscura, Pinord ha escogido un diseño elegante que combina dos colores contrastados, com són el negro y el amarillo.

NOTA DE CATA

VISTA:

Amarillo pálido con la burbuja pequeña.

AROMA:

Intensos, limpios y frescos, con mucha flor blanca, fruta tropical y notas de fruta carnosa madura y con ligeros toques de membrillo.

GUSTO:

Boca sabrosa, dulce pero no pesada, muy fresca y con carbónico agradable. Fruta muy nítida y jugosa.

Maridaje: Servirlo muy frío a 6-8°C, ideal para los aperitivos de verano y para acompañar pastas secas o galletas.

Vilafranca del Penedés, 29 de julio de 2008