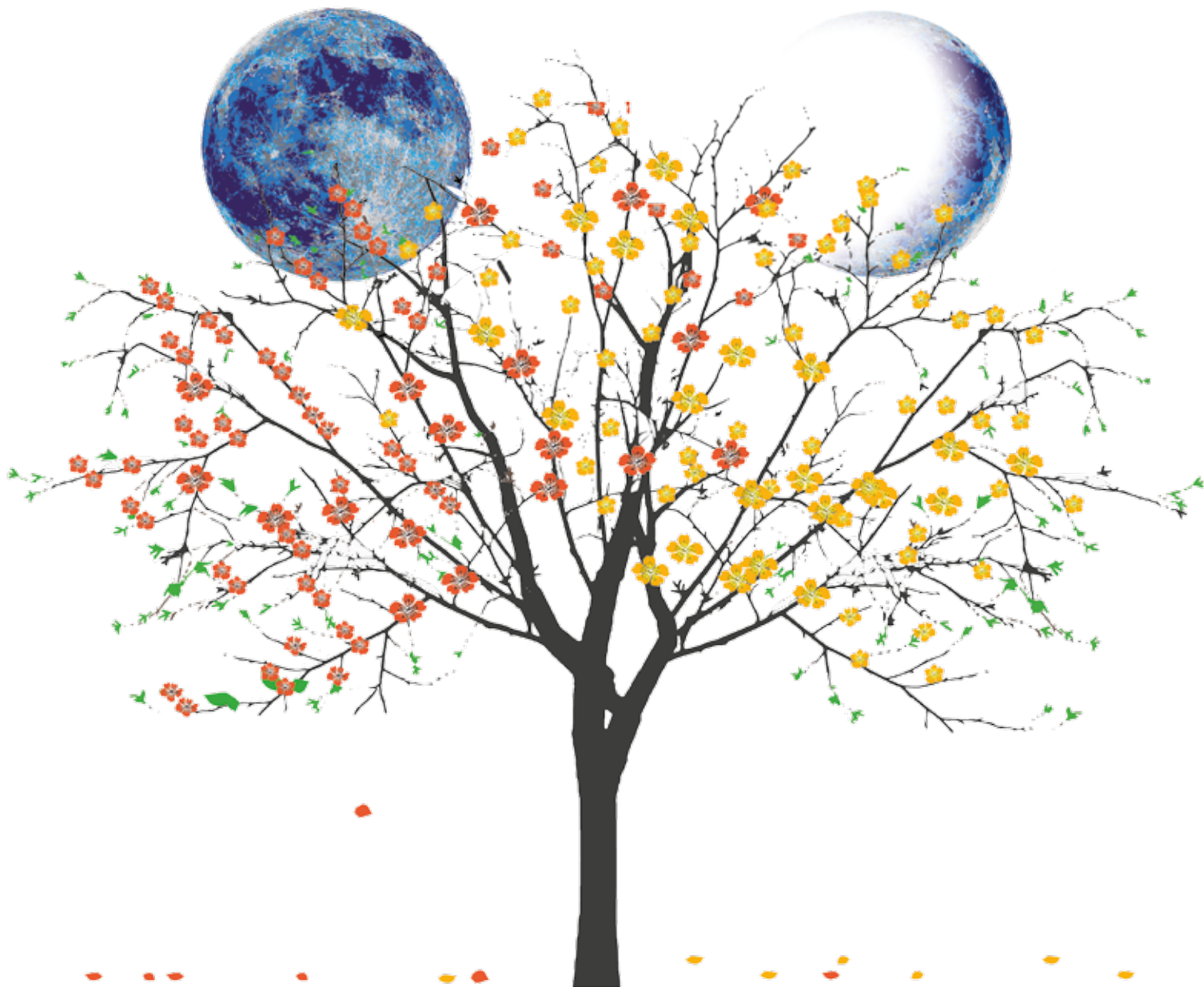


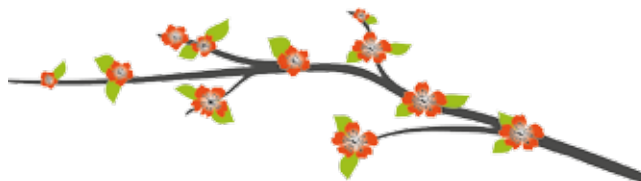
PINORD
Llunes





Lluна Plena

CHARDONNAY



Un vino diferente, trabajado para extraer toda su riqueza aromática y afinado en barrica para mantener por encima de todo su juventud, potenciar la fruta y otorgarle un toque complejo y elegante en boca.

Cultivamos la uva en nuestra finca de Muntanyans, parcela 10, donde trabajamos la viticultura ecológica y biodinámica respetando el entorno. La vendimia la realizamos a mano, para intentar que las uvas lleguen enteras a nuestra bodega.

Se realiza un prensado suave del que aprovechamos el mosto flor para elaborar este vino. Finalizada la fermentación, éste ha permanecido en barrica durante todo el tiempo que se ha estimado necesario, realizando varios battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando untuosidad y complejidad.

Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparamos para el embotellado. Al ser un vino de alta calidad, controlamos y minimizamos al máximo los procesos de clarificación y filtración, para preservar su identidad.

Una vez embotellado, lo dejamos reposar y madurar en botella un mínimo de 6 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.

This very different wine, truly expresses the aromatic richness of Chardonnay. It is aged in oak to further round it and yet it maintains its youth, emphasising its fruit and giving it a complex and elegant touch in the mouth.

The grapes are sourced from our Muntanyans estate vineyard, parcel 10 to be more precise, where we work organically and biodynamically, taking care of the environment. We pick by hand, so that as many grapes as possible reach our winery as whole berries.

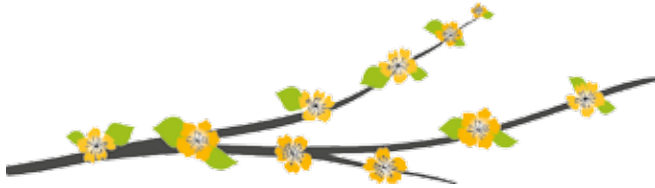
The grapes are gently pressed and we use the free-run juice to make the wine. The wine is barrel fermented first of all and then kept in barrel for the time we consider necessary. During this time, we carry out several battonages. By maturing the wine on its fine lees, left over from the fermentation process, we are striving for more complexity and creaminess in the wine.

After various tastings, we prepare the wine for bottling. As this is a high quality wine, we control and minimise the fining and filtering processes as much as possible. We wish to preserve this wine's unique identity.

Once bottled, we let it rest and age in bottle for a minimum of 6 months so that when it reaches our customers the wine fully expresses its unique characteristics.

Lluna Nova

XAREL·LO



Un vino que nos aportará sensaciones aromáticas entre la fruta y las propias de la variedad junto con los aromas de la barrica muy bien integrados. En boca, se ha buscado la elegancia y la autenticidad de la variedad.

Proviene de nuestra finca de Muntanyans, de cepas de 70 años cultivadas de manera ecológica y biodinámica respetando el entorno. Tras los controles de maduración, esperamos el momento óptimo para vendimiar, y se cosecha a mano para preservar al máximo la integridad de la uva.

Ya en la bodega, realizamos un prensado suave en el cual separamos el mosto flor que usamos para elaborar nuestro vino. El vino fermenta en barrica, donde permanece el tiempo que estimamos necesario y se realizan battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando untuosidad y elegancia.

Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparamos para embotellar. Al ser un vino de alta calidad, controlamos y minimizamos al máximo los procesos de clarificación y filtración, para mantener su identidad.

Una vez embotellado, lo dejamos reposar y madurar en botella un mínimo de 6 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.

This wine perfectly balances the fruit and flower aromas that are characteristic of the grape variety as well as notes of well integrated oak. In the mouth, we have strived for elegance and a true expression of the grape variety.

The grapes come from our Muntanyans estate vineyard with vines over 70 years old. We work organically and biodynamically, taking care of the environment. After ripening checks to determine how long we need to wait for the optimum harvesting date, we pick the grapes by hand to keep them as intact as much as possible.

Once in the winery, we gently press the grapes to separate off the free-run juice which we use to make this wine. The wine ferments in oak barrels and it remains there for the time we consider necessary. During this time, we carry out several battonages. By maturing the wine on its fine lees, left over from the fermentation process, we are striving for more complexity and creaminess in the wine. After several tastings in the winery, we prepare the wine for bottling. As this wine is bursting with individual character, we keep a check on and minimise the fining and filtering processes in order to maintain the wine's identity.

Once bottled, we let it rest and age in bottle for a minimum of 6 months so that when it reaches our customers the wine fully expresses its unique characteristics.





PINORD

C/. Doctor Pasteur, 6
08720 VILAFRANCA DEL PENEDÉS (Barcelona) ESPAÑA
Tel.938 903 066 Fax.938 170 979
pinord@pinord.es www.pinord.com

