vinetur

Bodega Pirineos vuelve a su origen con el lanzamiento del nuevo tinto “Principio Moristel”

'Principio Moristel' está elaborado con el 100% de esta uva autóctona de Somontano, (Moristel), un proyecto liderado por el departamento de Alta Enología del Grupo Barbadillo. Pirineos vinifica más del 50% de la uva Moristel en la comarca de Somontano. La calidad y singularidad de esta uva ha sido determinante para crear este vino Joven

jueves 25 de mayo de 2017



Bodega Pirineos, fundadora de la D.O. Somontano y perteneciente al Grupo Barbadillo, presenta su nuevo vino tinto con la idea de que la uva Moristel sea la única y principal protagonista de este vino singular de gran personalidad de Bodega Pirineos.

'Principio Moristel' es el resultado de una de las uvas más tradicionales de la comunidad autónoma aragonesa. Realizado con el 100% de uva Moristel, autóctona de Somontano, es un vino Joven desarrollado por el departamento de Alta Enología del Grupo Barbadillo, liderado por Armando Guerra.

Con 'Principio Moristel' se quiere trasladar una imagen tradicional, singular y alegre. Es un vino "hecho a mano". Tiene un carácter despreocupado, siendo igual de fácil de ver que de beber. Transmite alegría y desenfado sin perder ni un ápice de su carácter joven y alegre. Con este vino, Pirineos mantiene el interés en conservar la "magia" de los viñedos tradicionales.

Es un vino con toda la expresión del Somontano, afrutado, fresco y con alta persistencia aromática. Sensaciones que destacan sobre todos los sentidos. Con este vino se pretende hacer llegar de una manera directa y "en bruto", la potencialidad del terroir y de esta variedad de uva que se expresa aquí en toda su crudeza por ausencia de tratamientos ni filtraciones. Es por ello que se concibe también como un vino joven, sin crianza, para que ningún elemento ajeno a la variedad mitigue su expresión.

Este nuevo proyecto nace con la idea de poner en el mercado una tirada especial de 5.000 botellas, sin ningún tipo de crianza y que es un claro exponente de la defensa histórica de la viña de Somontano.

Principio Moristel estará presente en la I edición del Salón de Vinos del Somontano que se celebrará en Madrid el próximo lunes 29. Organizado por la D.O. Somontano nace con la iniciativa de favorecer el encuentro de la D.O. y las bodegas con el sector profesional y el público. Una oportunidad para conocer y profundizar en una zona vitivinícola única por su ubicación a los pies de los Pirineos y por su historia. La cita será en los salones Renacimiento del Hotel Miguel Ángel.

Maridaje

En nariz se perciben los aromas a frutos rojos como la ciruela y la grosella que se alían con el té de Roca y el Ruibarbo. Con un color de intensidad media, con tonos rojos que denotan un ph bajo y con una cierta acidez que hace que pueda ser catalogado como un vino original que es ideal para tomar con guisos de ave confitada.

'Principio Moristel' tiene una graduación alcohólica de 12.5%. Es un vino obtenido a través de la agrupación de parcelas de diversos parajes de Somontano que consiguen un caldo de alta persistencia aromática y estimulante en la boca.

Armando Guerra, responsable de Alta Enología destaca de este proyecto "Cuando Jesús Astrain me propuso que lo acompañara en una de sus visitas a la viña, no podía imaginar con qué iba a encontrarme. Los recovecos de Somontano eran más y más escondidos de lo que podía pensar. Cada una de las pequeñas viñas que me mostraba tenía algo especial y muchas de ellas coincidían en la variedad Moristel. Jesús me hablaba de la Moristel con pasión y no pasó mucho rato hasta que me di cuenta de que el proyecto ya estaba vivo desde mucho antes de que pusiera un pie en la bodega de

Barbastro. De hecho, tuve la sensación de que el proyecto Moristel siempre había estado ahí y que Jesús lo conocía como nadie. Este Moristel había estado ahí desde el Principio, afortunadamente. Ahora que Principio Moristel está listo, se abre al mundo la misma puerta que aquella tarde del 22 de noviembre Jesús abrió para mí. Sale al mundo Principio Moristel como en Cádiz salió Nude Tintilla... con descaro, alegría y firmeza. Un vino varietal 100%, fresco y lleno de vida para el que hoy cocinaré un buen pollo de campo con pasas y ciruelas. Ya tengo la boca hecha agua..."