

{ CLOS PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

La roca desnuda de la parte alta de Les Garrigues imprime carácter a las cepas que allí se cultivan y origina el nombre de este exclusivo vino ecológico.

Poderoso, con una marcada tanicidad, graso y aterciopelado, vivo y fresco, Roc Nu presenta notas de fruta madura, compotas, torrefactos y anisados, una amalgama de aromas y sabores que lo acompañan largamente en boca. De final largo y amplio en el postgusto, deja constancia de su paso imprimiendo con decisión las notas de su carácter.

Las mejores parcelas de agricultura ecológica de nuestras fincas originan el fruto que, seleccionado en la propia viña, será la base para la elaboración de este vino.

En la bodega, la utilización de la mejor tecnología bajo la experta dirección de las personas más cualificadas proporciona los medios para la obtención de un vino que, sobre todo, es la expresión de la tierra de la que proviene.

ROC NU *tenè* 2010

TEMPRANILLO, GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON

- ◆ Viñas en La Pobla de Cérvoles
- ◆ 700 metros de altitud
- ◆ Vendimia manual en cajas de 15 Kg
- ◆ 14 meses en barricas de roble frances nuevas y de 1er año.
- ◆ Botella bordelesa expresión de 0,75 l. Producción 2009. 18.344 botellas.
- ◆ Botella bordelesa expresión de 1,5 l. Producción 2009. 1.008 botellas.
- ◆ Temperatura de servicio 18°C
- ◆ ALC: 14,5%

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDADES POR CAJA	DIMENSIONES CAJA (CM)	PESO CAJA (KG)	CAJAS PALET EURO	CAJAS PALET ESTANDAR
ROC NU 0,75 L	4	33,5 x 30,8 x 8,2	5,7	108	135
ROC NU ESTUCHE 0,75 L	4	34,0 x 37,7 x 9,2	5,9	96	96
ROC NU ESTUCHE 1,5 L	3	51,0 x 29,0 x 10,0	9,2	78	78

Vendimia 2010

El invierno fue largo y duro, con precipitaciones regulares y dos copiosas nevadas, que sumado a una primavera inicialmente fresca y bastante lluviosa, provocó una de las brotaciones del viñedo más tardías que se recuerda. A mitad de mayo el clima se regularizó y las temperaturas aumentaron paulatinamente hasta desembocar en un verano clásico: seco y caluroso, aunque sin valores extremos. El otoño, igualmente clásico: suave y con algunas lluvias, pero con predominio del viento seco del interior que permitió mantener la uva en las cepas hasta su perfecta maduración.



PONS TRADICIÓ S.L.U.
www.grup-pons.com

L'ALBAGÉS - CATALUÑA - ESPAÑA

clospons@grup-pons.com tel 973 730525 fax 973 730515



{ CLOS PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

The nude rocks of the upper part of Les Garrigues give character to the vines we grow there and origins the name for this exclusive organic wine.

Powerful, complex, intense and concentrated but with silky lively aromas, Roc Nu has hints of ripe fruit, jams, a toasty and aniseed flavour, and a long aftertaste. The finish is round and big with strong acidity and extremely long persistence.

The best organic plots of our vineyards produce the fruit that, selected in the same vine, will be the basis for this wine.

At the winery, the use of the best technology under the expert direction of the most qualified people provides the means for obtaining a wine that, above all, is the expression of the land it comes from.

ROC NU *2010*

TEMPRANILLO, GARNACHA AND CABERNET SAUVIGNON

- ◆ Vineyards in La Pobla de Cérvoles.
- ◆ 700 meters in altitude.
- ◆ Hand harvested in 15 Kg. cases.
- ◆ 14 months in new and 1st year french oak barrels.
- ◆ Bordelesa expresión bottle in 0,75 l.
Production 2009. 18.344 bottles
- ◆ Bordelesa expresión bottle in 1,5 l.
Production 2009. 1.008 bottles
- ◆ Service Temperature 18 °C
- ◆ ALC:14,5%

TECHNICAL DATA

PRODUCT DESCRIPTION	UNITS PER CASE	CASE DIMENSIONS (CM)	CASE WEIGHT (KG)	CASE PER EURO PALLET	CASES PER STANDART PALLET
ROC NU 0,75 L	4	33,5 x 30,8 x 8,2	5,7	108	135
ROC NU GIFT BOX 0,75 L	4	34,0 x 37,7 x 9,2	5,9	96	96
ROC NU GIFT BOX 1,5 L	3	51,0 x 29,0 x 10,0	9,2	78	78

Harvest 2010

The winter was long and hard, with regular precipitations and two heavy snowfalls, which coupled with a pretty cool first spring rain, caused a sprouting of the vineyard late in living memory. In mid May the weather was regularized and temperatures gradually increased until reaching a classic summer : hot and dry, but not too extreme. The fall equally classic: soft and with some rain, but mainly dry interior winds which allowed the grapes to keep in vines until reaching perfect maturity.



PONS TRADICIÓ S.L.U.
www.grup-pons.com

L'ALBAGÉS - CATALONIA - SPAIN

clospons@grup-pons.com tel +34 973 730525 fax +34 973 730515

{ CLOS · PONS }

- COSTERS DEL SEGRE -

La roca nua de la part alta de les Garrigues imprimeix caràcter als ceps que s'hi conreen i origina el nom d'aquest exclusiu vi ecològic.

Poderós, amb una marcada tanicitat, gras i vellutat, viu i fresc, Roc Nu presenta notes de fruita madura, compotes, torrefactes i anisats, una amalgama d'aromes i sabors que l'acompanyen llargament en boca. De final llarg i ampli en el postgust, deixa constància del seu pas imprimint amb decisió les notes del seu caràcter.

Les millors parcel·les d'agricultura ecològica de les nostres finques originen el fruit que, seleccionat en la pròpia vinya, serà la base per a l'elaboració d'aquest vi.

Al celler, la utilització de la millor tecnologia sota l'experta direcció de les persones més qualificades proporciona els mitjans per a l'obtenció d'un vi que, sobretot, és l'expressió de la terra de la qual prové.

ROC NU

2010 *tenè*

TEMPRANILLO, GARNACHA I CABERNET SAUVIGNON

- ♦ Vinyes a la Pobla de Cérvoles.
- ♦ 700 metres d'altitud.
- ♦ Verema manual en caixes de 15 Kg.
- ♦ 14 mesos en bótes de roure francès noves i de 1r any.
- ♦ Ampolla bordelesa expressió de 0,75 l. Producció 2009. 18.344 ampolles.
- ♦ Ampolla bordelesa expressió d'1,5 l. Producció 2009. 1.008 ampolles.
- ♦ Temperatura de servei 18°C
- ♦ ALC : 14,5%

DADES TÈCNIQUES

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITATS PER CAIXA	DIMENSIONS CAIXA (CM)	PES CAIXA (KG)	CAIXES PALET EURO	CAIXES PALET ESTÀNDARD
ROC NU 0,75 L	4	33,5 x 30,8 x 8,2	5,7	108	135
ROC NU ESTOIG 0,75 L	4	34,0 x 37,7 x 9,2	5,9	96	96
ROC NU ESTOIG 1,5 L	3	51,0 x 29,0 x 10,0	9,2	78	78

Verema 2010

L'hivern va ser llarg i dur, amb precipitacions regulars i dos intenses nevades, que sumat a una primavera inicialment fresca i força plujosa, va provocar una de les brotacions de la vinya més tardanes que es recorda. A meitat de maig el clima es va regularitzar i les temperatures van augmentar a poc a poc fins a desembocar en un estiu clàssic: sec i calorós, encara que sense valors extrems. La tardor, igualment clàssica: suau i amb algunes pluges, però amb predomini del vent sec de l'interior que va permetre mantenir el raïm en els ceps fins a la seva perfecta maduració.



PONS TRADICIÓ S.L.U.
www.grup-pons.com

L'ALBAGÉS - CATALUNYA - ESPANYA

clospons@grup-pons.com tel 973 730525 fax 973 730515