

El Escribano soteño (*Bruant zizi* en francés) es una ave de pecho y vientre castaño claro con antifaz amarillo verdoso. Se alimenta de semillas, frutos y pequeños insectos, controlando así las plagas y el número de hierbas en el viñedo.

Bruant

Primer cava elaborado sin sulfitos

“Lo hicimos porque no sabíamos que era imposible”

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

Tipo de cava	Brut Nature Reserva / Ecológico / SIN SULFUROSO AÑADIDO
Elaborador Integral	100% prensado y vinificado en la propiedad
Disponible en	750 ml - 1500 ml (Magnum) - 3000 ml (Jeroboam)
Variedad	Pansa Blanca (Xarel-lo)
Añada	2022
Fermentación	Elaboración ancestral - Método tradicional
Crianza	Entre 15 y 24 meses
Grado alcohólico	12% vol.
Tipo de suelo	Sauló (franco-arenoso)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sudeste
Pluviometría	550 mm/año



REUSED BOTTLE/
AMPOLLA REUTILITZADA



Elaboración

Cava de elaboración ancestral con método tradicional, sin sulfitos. Elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica seleccionadas cuidadosamente en la viña y la bodega, para asegurar así una sanidad impecable. El mosto hace una sola fermentación que termina en la botella, y posteriormente se realiza una crianza sobre lías de mínimo 15 meses. Sale al mercado acabado de degollar y sin licor de expedición. No se añaden sulfitos ni otro producto en todo el proceso de elaboración.

Añada 2022

La sequía y las altas temperaturas durante el periodo vegetativo comportó unos rendimientos ligeramente por debajo de la media habitual, pero con una maduración muy buena gracias a las leves lluvias caídas durante el mes de agosto. Debido a que los grados de maduración se estaban sobreponiendo entre las diferentes variedades, se adelantó la cosecha para evitar una posible pasificación, dando lugar a una vendimia extraordinariamente acelerada. Con todo, destacamos un equilibrio excepcional en todos los parámetros de la calidad de la uva, óptimo para la elaboración de vinos naturales.

Nota de cata

Vista - Color amarillo pálido y burbuja fina.

Nariz - Aromas florales y de manzana madura al horno, con un suave trasfondo de frutos secos y hierba seca.

Boca - Paso por boca untuoso y fresco con una burbuja muy integrada y persistente. Sabores de fruta blanca y de almendras recordando los aromas percibidos.

Menciones y premios

Añada 2021:

- Wine & Spirits Magazine 2023 - 91/100

Añada 2020:

- Guía Peñín 2024 - 90/100
- Wine Enthusiast 2022 - 90/100