

“La expresión salina de una parcela a orillas del Mediterráneo”  
Familia Pujol-Busquets

CAU D'EN GENÍS



Ficha técnica

Tipo de vino	Blanco ecológico
Disponible en	750 ml
Variedad	Pansa Blanca (Xarel-lo)
Añada	2024
Fermentación	6 meses sobre lías finas en huevos de cemento basado en arcilla (Oeuf de Beaune)
Grado alcohólico	12,5% vol.
Tipo de suelo	Sauló (granito en descomposición - suelo arenoso)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sur
Pluviometría	500 mm/año



## Elaboración

Vino blanco procedente de agricultura ecológica, elaborado con la selección de los mejores granos de uva de la variedad Pansa Blanca (Xarel-lo). Extraemos las características de la variedad mediante la fermentación y crianza sobre lías finas en huevo de cemento basado en arcilla. Con esta combinación buscamos la expresión más pura de la fruta, potenciar el carácter del terroir, incrementar la riqueza aromática y el volumen en boca. La forma ovoide favorece el movimiento libre de las lías, lo que nos permite obtener un bâtonnage natural.

## Añada 2024

El 2024 fue un año de vuelta a la 'normalidad' después de años de sequía extrema. Las condiciones favorables para el viñedo durante el período vegetativo ya pronosticaban una añada con una muy buena sanidad. El clima seco y caluroso del verano provocó una buena maduración de las variedades tempranas y a partir de principios de septiembre, la bajada de temperatura y el retorno de las lluvias alargaron la maduración de las variedades tardías. El salto térmico entre el día y la noche favoreció el metabolismo de los aromas y el color de la uva, ayudando a conservar su acidez; algo muy positivo sobre todo para las variedades destinadas a vinos blancos y tintos con crianza. El fin de la vendimia fue acompañado de un clima más característico de otoño, a diferencia de los últimos años. Como resumen de las condiciones descritas, fue una vendimia en la que las plantas produjeron menos uvas (por los años de sequía que arrastramos), pero de mucha calidad y con muy buena sanidad.

## Nota de cata

Vista - Color amarillo verdoso con tonalidad cerosa.

Nariz - Aroma nervioso, directo, mineral, muy característico del Sauló.

Boca - Entrada fresca y salina, con sabores de fruta blanca, hinojo y matices salinos. Mineral, tenso, con un posgusto elegante y persistente.

## Menciones y premios

Añada 2023:

- **Guía Peñín 2026** - 92/100

Añada 2022:

- **Vivir el Vino 2025** - 94/100
- **Tim Atkin MW 2024** - 93/100
- **Vinous 2024** - 91/100