

Abubilla (*Upupa epops* y Puput en catalán), es un ave única e inconfundible, que vuela entre viñedos, huertos y campos de cultivo.

Pét-Nat es un término francés que se refiere a "Pétillant Naturel", escumoso natural, de método Ancestral.

PUPUT

Pét-Nat

"Nuestra Pansa Blanca más crujiente y sorprendente"

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

| | |
|------------------|--|
| Tipo de vino | Pét-Nat "Pétillant Naturel" blanco / Ecológico / SIN SULFITOS AÑADIDOS |
| Disponible en | 750 ml |
| Variedad | Pansa Blanca (Xarel-lo) |
| Añada | 2025 |
| Fermentación | Fermentación espontánea en Inox que finaliza en botella (Método Ancestral) |
| Grado alcohólico | 10,5% vol. |
| Tipo de suelo | Sauló (granito descompuesto, textura franco-arenosa) |
| Altitud | 100m - 220m |
| Orientación | Sudeste |
| Pluviometría | 670 mm/año |



Elaboración

Pét-Nat elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica y con una sanidad impecable. Después de una prensada ligera, el mosto empieza la fermentación de manera espontánea, sin añadir sulfitos ni ningún otro producto, a una temperatura de 15ºC. Antes de que finalice este proceso, se embotella y termina de fermentar dentro de la botella, siguiendo el Método Ancestral. El vino sale al mercado tapado con el mismo tapón corona del fin de la fermentación, sin filtrar y sin degollar.

Nueva presentación con botella transparente y más ligera! Pasamos de 835 g a 460 g, reduciendo el peso y mejorando la sostenibilidad ambiental del producto.

Añada 2025

Después de unos años marcados por la sequía, la cosecha 2025 llegó con una primavera generosa en lluvias que devolvió vitalidad y equilibrio a la viña. El verano cálido impulsó una maduración rápida, que requirió aumentar la selección en la entrada de uva para evitar problemas sanitarios. Hacia el final de la vendimia, fue necesario separar varias calidades. Esta añada, con una producción muy buena, se caracteriza por vinos equilibrados, con buena acidez y gran expresividad aromática, que prometen una excelente evolución en botella.

Nota de cata

Vista - Color amarillo pálido con reflejos verdosos y una ligera presencia de levaduras en suspensión propio del método de elaboración.

Nariz - Aromas florales, de frutas blancas (pera, manzana verde) y herbáceos (hinojo y anís) con un sutil trasfondo de almendras verdes.

Boca - Vino seco ligero y fresco, ligeramente espumoso con una burbuja crujiente. Sabores florales, de fruta blanca y de almendras verdes recordando los aromas percibidos en nariz.

Menciones y premios

Añada 2024:

- Guía Peñín 2026 - 90/100