

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 15°C. 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