

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 ROSÉ

Pét-Nat

"Nuestro espumoso de Mataró más rebelde y atrevido"

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

Tipo de vino	Pét-Nat "Pétillant Naturel" rosado / Ecológico / SIN SULFITOS AÑADIDOS
Disponible en	750 ml
Variedad	Mataró (Monastrell)
Añada	2025
Fermentación	Fermentación espontánea en Inox que finaliza en la 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 de Mataró 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 frambuesa, ligeramente turbio por las levaduras en suspensión (propio de su método de elaboración).

Nariz - Aromas de frutas rojas (frambuesas, granadas, grosellas) y notas florales de violeta.

Boca - Vino seco con una burbuja frisante. En boca es expresivo con sabor predominante a fruta roja, con agradables notas cítricas de pomelo y una pincelada salina. Vertical, refrescante, atrevido e irresistible.