

Pét-Nat, és un terme francès que es refereix a "Pétillant Naturel" - Mètode Ancestral.

"La nostra Pansa Blanca més cruixent i sorprenent!"

Família Pujol-Busquets Guillén



Fitxa tècnica

Tipus de vi	<i>Pét-Nat "Pétillant Naturel" / Ecològic d'anyada SENSE SULFURÓS</i>
Disponible en	750 ml
Varietat	Pansa Blanca (Xarel·lo)
Anyada	2020
Fermentació	Fermentació espontània a baixa temperatura en Inox, fi de la fermentació en ampolla sense filtrar seguint el Mètode Ancestral.
Grau alcohòlic	11,5% vol.
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenoso)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud-Est
Pluviometria	600 mm/any

Sota del límit de 10MG/L de SO2 total, el reglament europeu permet treure la menció "CONTAINS SULFITES". United States Department of Agriculture (USDA) permet la certificació "ORGANIC WINE".

Elaboració

Pét -Nat, elaborat amb raïms procedents d'agricultura ecològica i amb una sanitat impecable. Després d'una premsada lleugera i sense afegir ni sulfits ni cap altre producte, començarà espontàniament la fermentació a una temperatura de 15°C . Fi de la primera fermentació a l'ampolla sense filtrar seguint el Mètode Ancestral. Surt a lmercat tapat amb el mateix tap corona del fi de la fermentació (sense degollar).

Anyada 2020

Una primavera molt plujosa ha provocat un gran desenvolupament vegetatiu amb els conseqüents problemes d'atacs de fongs en el raïm, sobretot de mildiu, ocasionant una pèrdua de collita excepcional a la nostra zona. Cal destacar també les pèrdues de raïm provocades pels porcs senglars, ja que la pandèmia i el confinament van reduir la gestió de zones forestals propiciant la reproducció i la desinhibició dels animals, que han estat presents en vinyes on mai s'havien vist. La baixa producció de la majoria de vinyes i la forta calor del mes d'agost han produït una maduració molt ràpida del raïm, esdevenint la verema més primerenca de la història recent. Una anyada amb rendiments baixos i de bona qualitat.

Nota de tast

- . Vista - Colorg rocp àl·lida mbr eflexes v erdosos a m b una lleugera presència de sediments naturals propis del seu mètode d'elaboració.
- . Nas - Aromes florals, de fruites blanques (pera, poma verda) i herbàcies (fonoll) amb un subtil rerefons d'ametlles verdes.
- . Boca - Vi sec lleuger, fresc i rústic alhora, lleugerament escumós amb una bombolla cruixent. Sabors florals, de fruita blanca i d'ametlles verdes recordant les aromes percebudes en nas.

Mencions i Premis

Guia de Vins de Catalunya 2021 - 9,56/10