

ROGER GOULART

BRUT MILLÉSIMÉ

2024

Roger Goulart fue fundada en 1882 en una tradicional masía del siglo XVIII, situada en Sant Esteve Ses Rovires, cerca de Barcelona. Fue una de las primeras bodegas en elaborar vinos espumosos mediante el método tradicional.



Tipo de cava: Brut
Categoría: Cava de Guarda
Zona de producción:
Comtats de Barcelona, Penedès
(D.O. Cava)
Cosecha: 2024

Variedades de uva empleada:
40% Xarel·lo, 30% Macabeo y
30% Parellada
Fecha de tiraje: Marzo 2025

Volumen alcohólico: 11,5%
Acidez tartárica total: 5,6gr/l
Contenido de azúcares: 8 gr/l
Apto para veganos

Crianza mínima: 15 meses

Características del viñedo

Roger Goulart se provee de la uva destinada a sus cavas en la zona histórica del Cava, al sur de Barcelona, concretamente en la cuenca de los ríos Anoia y Foix. Esta área está delimitada por la Sierra Litoral, que bordea el Mediterráneo, la Sierra Prelitoral de Mediona-Pontons y el macizo de Montserrat. Estos elementos orográficos configuran un microclima singular, ideal para obtener uvas de excelente calidad para la elaboración de cava. Los viñedos se sitúan sobre distintos tipos de suelos, en altitudes medias y altas, que varían entre los 300 y 700 metros. Los rendimientos de cultivo varían entre 6000 y 10 000 kg/ha, en función de la variedad y las características del terreno.

Desde nuestros inicios, trabajamos el viñedo mediante prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. En los últimos años, estamos impulsando su conversión a cultivo ecológico.

Características de elaboración

Coupage tradicional de variedades autóctonas del Penedès, con un marcado protagonismo del xarel·lo. La vendimia se realiza por separado, recolectando cada variedad en su punto óptimo de maduración y siempre durante las primeras horas de la madrugada, aprovechando el frescor nocturno que preserva la frescura y reduce el riesgo de oxidación. Antes del prensado, las uvas se enfrían cuidadosamente para evitar la pérdida de aromas. Con rendimientos de prensado muy bajos, se obtiene un mosto limpio y delicado, que se somete a un desfangado previo y fermenta a baja temperatura durante más de diez días, siempre con levaduras seleccionadas para preservar el carácter varietal. El tiraje marca el inicio de la segunda fermentación en botella y da paso a la crianza en cavas subterráneas, situadas a 30 metros de profundidad y a una temperatura constante de 14 °C durante todo el año.

Notas de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. La burbuja es fina y constante, con una elegante formación de corona en superficie.

En nariz, destaca por su frescura y vivacidad, con intensas notas de fruta blanca fresca —manzana, pera—, cítricos y un delicado toque de piña, sobre un fondo sutil de levadura y pan recién horneado. En boca se muestra ligeramente abocado, pero perfectamente equilibrado gracias a una acidez viva que aporta armonía, redondez y una textura sedosa. El final es persistente, con un recuerdo afrutado muy limpio y suaves matices tostados.

Se recomienda servir entre 6 °C y 8 °C, utilizando cubitera para mantener la temperatura ideal durante el servicio.

