

Roger Goulart Brut Rosé 2017

Roger Goulart se funda en 1882, en una masía que se remonta a principios del Siglo XVIII, en San Esteve Ses Rovires, Barcelona. Es pionero en el método tradicional de producción de vino espumoso en España.



- **Tipo de cava:** Brut
- **Categoría:** Rosé
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2017
- **Varietades de uva:** 65% Garnacha, 30% Monastrell, 5% Pinot Noir

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Enero 2018
- **Acidez tartárica total:** 5,8 gr/l
- **Crianza mínima:** 18 meses
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12 % Vol.
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Elaboración de variedades por separado. Maceración pelicular a baja temperatura. Rendimiento de prensado del 50%. Fermentación de los mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Vinos bases con una componente ácida importante y un pH bastante bajo para garantizar unas crianzas largas. Tras el tiraje, se realiza la segunda fermentación y crianza en cavas situadas a 30 metros de profundidad, a una temperatura constante todo el año de 14°C.

Notas de Cata

La característica principal de este Cava es su intenso color rubí con matices muy vivos y brillantes. Con una crianza de más de 18 meses, la nariz está intensamente marcada, por las notas de frutas rojas con un fondo de gominola y de regaliz rojo, carnosos y muy potentes. En boca se muestra intenso, fresco, con un ligero toque dulzón, una acidez bastante viva pero elegante y muy refrescante, con un bouquet marcado de fruta roja y un final persistente.

Temperatura entre los 6 °C y los 8 °C,