

Roger Goulart Brut Rosé Millésimé 2021

Roger Goulart se funda en 1882, en una masía que se remonta a principios del Siglo XVIII, en Sant Esteve Sesrovires, Barcelona.

Es pionero en el método tradicional de producción de vino espumoso en España.



- **Tipo de cava:** Brut
- **Categoría:** Guarda
- **Zona de producción:** Comtats de Barcelona, Penedès (D.O. Cava)
- **Año:** 2021
- **Varietades de uva:** 90% Garnacha, 5% Monastrell, 5% Pinot Noir

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** diciembre 2021
- **Acidez tartárica total:** 5,8 gr/l
- **Crianza mínima:** 14 meses
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12%
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Roger Goulart localiza la producción de uva destinada a sus cavas en la zona histórica del Cava, al sur de Barcelona, en la denominada cuenca de los ríos Anoia y Foix. Esta zona está delimitada por la Sierra Litoral que toca al Mediterráneo, la Sierra Prelitoral de Mediona-Pontons y el macizo de Montserrat, elementos orográficos que confieren al enclave un microclima especial apto para la producción de la mejor uva para la producción de Cava. Los viñedos los localizamos en diferentes tipos de terreno situados en cotas medias-altas, entre los 300 y 700 metros de altitud, con rendimientos de cultivo de entre 6.000 y 10.000 Kg/Ha, en función de las variedades y características del terreno. Siempre hemos trabajado el viñedo con prácticas sostenibles respetuosas con el medioambiente, y en los últimos años estamos promoviendo su conversión a ecológico.

Características de elaboración

La Garnacha Negra es la variedad predominante en todos los cavas de Roger Goulart, en gran parte debido a su finura de aroma, ligera estructura y sobre todo su increíble color que perdura de manera viva y estable durante los años de crianza.

Vendimia de variedades por separado, a primeras horas del día para conservar el frescor de la fruta. Las uvas son refrigeradas previamente al prensado (para evitar pérdida de aromas). Maceración pelicular de unas 8 horas de duración para conseguir una coloración medio-intensa del mosto. Prensado neumático muy suave para evitar extracción excesiva de pigmentos y taninos verdes. Desfangado del mosto y posterior fermentación a baja temperatura. Tras diversos trasiegos para clarificar de manera natural el vino, se realiza el coupage de las diferentes variedades y posteriormente el tiraje, segunda fermentación en botella y crianza en cavas a 30 metros de profundidad y temperatura constante de 14°C.

Notas de cata

Cava de color rosado rubí de intensidad media con matices vivos, muy brillante y desprendimiento de fina burbuja con ligera formación de corona. Nariz con marcadas notas de fruta roja que recuerdan la fresa, la cereza, y frutas carnosas, pero también el regaliz rojo, con un fondo bastante cremoso. En boca es muy fresco por su acidez viva pero bien equilibrada, una punta dulzona, con un carbónico envolvente que lo hace sedoso y muy redondo. Bouquet marcado de fruta roja y final intenso y persistente. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6 °C y 8 °C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.