

# Roger Goulart Gran Reserva Josep Valls 2013

*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:** Extra Brut
- **Categoría:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2013
- **Variedades de uva:** 30% Chardonnay, 30% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada

## *Datos analíticos*

- **Fecha de tiraje:** Marzo 2014
- **Acidez tartárica total:** 5,6 gr/l
- **Crianza mínima:** 72 meses
- **Contenido de azúcares:** 5 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12 % Vol.
- **Apto para veganos**

## *Características de Elaboración*

Elaboración de variedades por separado. Las uvas son refrigeradas previamente al prensado (para evitar pérdida de aromas). Rendimientos de prensado de mosto del 50%. Desfangado estático a baja temperatura. Fermentación de los mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Vinos bases con un componente ácido importante y un pH bastante bajo para poder realizar una crianza larga. 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*

Cava de larga crianza con un carácter muy marcado de crianza sobre lías. Coloración amarilla pálida con reflejos dorados, muy brillante con desprendimiento de finas burbujas. En nariz es cremoso destacando sus notas a frutas carnosas, sobre un fondo tostado y de frutos secos, muy fresco en boca a la vez que sedoso y estructurado.

Temperatura entre 6 °C y 8 °C,