



Roger Goulart

Roger Goulart Brut Nature Reserva 2018

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 Nature
- **Categoría:** Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O. Cava)
- **Año:** 2018
- **Variedades de uva:** 40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Marzo 2019
- **Acidez tartárica total:** 5,8 gr/l
- **Crianza mínima:** 30 meses
- **Contenido de azúcares:** 2 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12%
- **Apto para veganos**

Características de elaboración

Cosechamos al amanecer para evitar cualquier oxidación y garantizar la frescura de nuestras uvas.

El Xarel-lo es una uva autóctona del Penedés y la variedad principal en el ensamblaje de nuestros espumosos. Uva de carácter y estructura, idónea para las largas crianzas.

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

Coloraciones amarillas pálidas, limpio y brillante, y burbujas abundantes y finas. En nariz destaca la fruta fresca armonizada sobre un fondo cremoso con tonos de panadería y frutos secos. En boca es muy fresco y equilibrado, bastante estructurado y armónico a pesar de la ausencia total de azúcares añadidos.

Temperatura entre 6 °C y 8 °C.