

Roger Goulart Brut Reserva 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:** Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2017
- **Varietades de uva:** 40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Marzo 2018
- **Acidez tartárica total:** 5,7 gr/l
- **Crianza mínima:** 18 meses
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12 % Vol.
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Las uvas se elaboran por separado. Refrigeración de las uvas antes de prensar (para evitar la pérdida de aromas). Rendimiento del 50%. Precipitación estático a baja temperatura. Fermentación de mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Basa el vino con un componente ácido importante y un pH bajo apropiado para el envejecimiento prolongado. Después del embotellado, la segunda fermentación y envejecimiento tiene lugar en calados subterráneos, ubicadas a 30 metros, con temperatura ambiente de 14°C durante todo el año.

Notas de Cata

Color amarillo muy pálido con ligeros reflejos verdosos, limpio y brillante, buen desprendimiento de muy finas burbujas y ligera formación de corona en superficie.

Claras notas de fruta blanca fresca, con recuerdos cítricos, muy fresco en conjunto e intensidad media larga.

Acidez viva, fresco, un punto de dulzor que lo hacen muy agradable por su equilibrio y elegancia, con unos aromas de boca cítricos y de fruta ligeramente carnosa, largo y persistente.

Cava muy versátil e ideal para aperitivos, para acompañar platos ligeros a base de pescados, arroces, pastas, ensaladas, carnes ligeras, etc.

Temperatura recomendada de servicio, entre 6 y 8 °C.