

Roger Goulart Semi Seco Reserva 2018

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:** Semi Seco
- **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:** 18 meses
- **Contenido de azúcares:** 35 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

De aspecto amarillo muy pálido, brillante y con abundante burbuja fina. Muy afrutado en nariz, con recuerdos de fruta blanca y toques cítricos, pero también notas de pastelería y ligeros anisados. En boca es muy suave y sedoso, con un importante componente dulce que lo hacen muy agradable y fácil de degustar.

Temperatura entre 6 °C y 8 °C.