



Roger Goulart

# Roger Goulart Brut 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:** Cava de Guarda
- **Zona de producción:** Comtats de Barcelona, Penedès (D.O. Cava)
- **Año:** 2021
- **Varietades de uva:** 40% Xarel·lo, 30% Macabeo y 30% Parellada

## Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Abril 2022
- **Acidez tartárica total:** 5,8 gr/l
- **Crianza mínima:** 14 meses
- **Contenido de azúcares:** 9 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

Coupage tradicional de variedades del Penedès donde el Xarel·lo tiene especial predominio. La vendimia se realiza por separado, cada variedad en el momento óptimo de maduración, y siempre a primeras horas de la madrugada para aprovechar el frío de la noche que garantiza frescura y minimiza las oxidaciones. Previamente al prensado se enfría la masa de uvas para evitar la pérdida de aromas. Con unos rendimientos muy bajos de prensado obtenemos un mosto fino y claro que es desfangado previamente a la fermentación a baja temperatura durante más de 10 días y siempre con la ayuda de levaduras seleccionadas. El tiraje marca el inicio de la segunda fermentación en botella y posterior crianza en unas cavas situadas a 30 metros de profundidad, a una temperatura constante de 14°C durante todo el año.

## Notas de cata

Cava de color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas y ligera formación de corona en la superficie. En nariz, muy fresco, con intensas notas de fruta fresca (manzana, pera, cítricos, piña) y un fondo de ligeras notas de levadura y pan. En boca es un punto dulce pero muy equilibrado con la acidez viva que lo hacen muy redondo y sedoso. Final persistente con notas de boca muy afrutadas y ligeros tostados. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6°C y 8°C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.