

# Roger Goulart

## Coral Rosé

### 2019

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:** Guarda
- **Zona de producción:** Comtats de Barcelona, Penedès (D.O Cava)
- **Año:** 2019
- **Variedades de uva:** 70% Garnacha, 30% Pinot Noir

#### Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Diciembre 2019
- **Acidez tartárica total:** 5,4 gr/l
- **Crianza mínima:** 14 meses
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12% Vol.
- **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

Además de la Garnacha Negra hemos utilizado Pinot Noir en este cava, una variedad de mucha finura aromática, alto contenido de acidez y muy buena aptitud a la crianza. Se vendimian las variedades por separado, en la madrugada y hasta primeras horas del día para conservar el frescor de la fruta. En bodega las uvas son refrigeradas previamente al prensado (para evitar pérdida de aromas). Ligera maceración pelicular para conseguir una tenue intensidad colorante. Rendimientos de prensado inferiores al 50%. Desfangado estático a baja temperatura. Fermentación de los mostos limpios a 16-18°C con levadura seleccionada. 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

Color rosado con tonos asalmonados muy pálido, brillante, con persistente burbuja muy fina y formación de corona en superficie. En nariz muestra unas notas muy frescas e intensas con recuerdos a frutos rojos, pero con un fondo cremoso y muy delicado. En boca es muy fresco y elegante, con una delicada acidez perfectamente en equilibrio con el azúcar con un conjunto sedoso y muy fino. Final intenso con un bouquet muy elegante con delicadas notas afrutadas y de sensaciones cremosas. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6 °C y 8 °C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.