

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

## *Datos analíticos*

- **Fecha de tiraje:** Marzo 201
- **Acidez tartárica total:** 5,9 gr/l
- **Crianza mínima:** 30 meses
- **Contenido de azúcares:** 2 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*

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