



Roger Goulart

Roger Goulart Gran Reserva Josep Valls 2014

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:** Extra Brut
- **Categoría:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2014
- **Variedades de uva:** 35% Chardonnay, 35% Xarel-lo, 15% Macabeo, 15% Parellada

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Marzo 2015
- **Acidez tartárica total:** 5,4 gr/l
- **Crianza mínima:** 60 meses
- **Contenido de azúcares:** 4 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12%
- **Apto para veganos**

Características de elaboración

Cosechamos al amanecer para evitar cualquier oxidación y garantizar la frescura de nuestras uvas.

El Xarel-lo es una uva autóctona del Penedés y la variedad principal en el ensamblaje de nuestros espumosos. Uva de carácter y estructura, idónea para las largas crianzas.

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

Cava de color amarillo pálido, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas y ligera formación de corona en la superficie. En nariz, sensaciones muy frescas con predominio de frutas carnosas, un punto exóticas, sobre un fondo tostado y cremoso con recuerdos de pastelería, levadura y flores secas.

Se aprecia claramente el trabajo sobre las lías durante sus más de cinco años de crianza. En boca acidez viva y muy agradable, voluminoso, carbónico ligeramente crujiente y muy bien integrado en el conjunto, sensaciones un poco dulzonas resultado del largo periodo de crianza y contacto con las levaduras que después de la autólisis ceden componentes estructurales de gran finura.

Final persistente con un bouquet muy elegante con delicadas notas de crianza y cremosidad.

Temperatura entre 6 °C y 8 °C,