



Roger Goulart

Roger Goulart Gran Reserva Josep Valls 2018

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:** Extra Brut
- **Categoría:** Guarda Superior Gran Reserva
- **Zona de producción:** Comtats de Barcelona, Penedès (D.O. Cava)
- **Año:** 2018
- **Varietades de uva:** 35% Chardonnay, 35% Xarel·lo, 15% Macabeo y 15% Parellada

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Marzo 2019
- **Acidez tartárica total:** 6,0 gr/l
- **Crianza mínima:** 36 meses
- **Contenido de azúcares:** 4 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

Puesto que se trata de un cava de larga crianza, en la composición varietal predomina el Xarel·lo y el Chardonnay, dos variedades estructuradas, de alta graduación y con un alto contenido en acidez. Las vendimias las realizamos a altas horas de la madrugada, para aprovechar el frescor de las noches estivales y evitar de esta manera los fenómenos de oxidación. Las uvas son enfriadas a baja temperatura para evitar la extracción de gustos herbáceos y para preservar los caracteres varietales y posteriormente prensadas en prensas neumáticas de muy baja presión, obteniendo unos rendimientos inferiores al 50%. Los mostos son desfangados de manera estática y posteriormente fermentados a baja temperatura con la ayuda de levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación y tras varias etapas de trasiegos, se realiza el coupage o mezcla de las diversas variedades para conseguir el vino base definitivo que será el que tras la segunda fermentación en botellas y posterior crianza de más de 30 meses en cavas situadas a 30 metros de profundidad y a temperaturas de 14°C durante todo el año, den como resultado este fino cava.

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 tres 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.

Se recomienda consumir a una temperatura entre 6 °C y 8 °C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.