

Roger Goulart

Orgánico

2018

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
- **Categoría:** Organic Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2018
- **Varietades de uva:** Macabeo 50%, Xarel-lo 35%, y Parellada 15%

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Febrero 2019
- **Crianza:** mínimo 15 meses
- **Volumen alcohólico:** 12 %
- **Acidez:** 5,8 gr/l
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Apto para veganos**

Características de elaboración

Cava procedente de viticultura ecológica, certificado por el CCPAE (ES-ECO-019-CT) y Elaborador Certificado N° CT005574 E. 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 muy pálido con ligeros reflejos verdosos, limpio y brillante, buen desprendimiento de muy finas burbujas y ligera formación de corona en superficie. Intensas notas afrutadas que recuerdan la fruta blanca fresca sobre un fondo cítrico y ligeras notas de crianza sobre lías finas, muy fresco en conjunto e intensidad media-larga. En boca, acidez viva y fresca con un ligero punto de dulzor que lo hacen muy agradable por su equilibrio y elegancia, con unos aromas de boca afrutados, ligeramente carnoso, largo y persistente.

Cava muy versátil e ideal para cualquier tipo de celebraciones. Para aperitivos, la copa de media tarde, para acompañar platos ligeros a base de pescados, arroces, pastas, ensaladas, carnes ligeras, etc. Se recomienda servir no muy frío, entre 6-8°C y guardarlo en posición vertical en un lugar fresco y exento de humedades.