

ROGER GOULART BRUT RESERVA ORGANIC 2021

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.



Roger Goulart

Tipo de cava: Brut

Categoría: Guarda Superior Reserva

Zona de producción:

Comtats de Barcelona, Penedès
(D.O. Cava)

Cosecha: 2021

Variedades de uva empleada:

50% Macabeo, 25% Parellada,
25% Xarel·lo

Fecha de tiraje: Abril 2022

Crianza mínima: 20 meses

Volumen alcohólico: 12%

Acidez tartárica total: 5,7gr/l

Contenido de azúcares: 8gr/l

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

Cava procedente de viticultura ecológica, certificado por el CCPAE (ES-ECO-019-CT) y Elaborador Certificado Nº 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 color amarillo muy pálido con ligeros reflejos verdosos, limpio y brillante, buen desprendimiento de muy finas burbujas y ligera formación de corona en superficie. En nariz, intensas notas afrutadas que recuerdan la fruta blanca fresca sobre un fondo cítrico con una ligera sensación floral y ligeras notas de crianza sobre lías finas, muy fresco en conjunto e intensidad media-larga. En boca muestra una 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. 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.

