



Roger Goulart

Roger Goulart Brut Nature Reserva 2020

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:** Brut Nature
- **Categoría:** Guarda Superior Reserva
- **Zona de producción:** Comtats de Barcelona, Penedès (D.O. Cava)
- **Año:** 2020
- **Variedades de uva:** 40% Xarel·lo, 30% Macabeo, 30% Parellada

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Abril 2021
- **Acidez tartárica total:** 5,9 gr/l
- **Crianza mínima:** 24 meses
- **Contenido de azúcares:** 2 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

El Xarel·lo es el alma de este coupage, una variedad tradicional del Penedès y que proporciona vinos de graduación media-alta, estructurados y con una alta acidez que los hace aptos para una larga crianza.

Las diferentes variedades se vendimian por separado en el momento óptimo de maduración, y siempre a primeras horas de la madrugada para aprovechar el frescor de la noche que garantiza una buena conservación de aromas y evita oxidaciones indeseadas. Las uvas son enfriadas en la recepción de bodega para conservar sus caracteres varietales, para después, tras un suave prensado neumático y obtención del mosto, pasar a un proceso de clarificación por sedimentación estática al que le seguirá la fermentación a temperatura controlada por unos 10 días. Los vinos obtenidos son mezclados en la proporción adecuada para la obtención del vino base definitivo que será el que se pondrá en botella para llevar a cabo la segunda fermentación y posterior crianza en unas cavas situadas a 30 metros de profundidad y a 14°C de temperatura durante todo el año.

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 blancas y cítricas, un punto floral, sobre un fondo de crianza sobre levadura con recuerdos tostados y pastelería. En boca es seco, con una viva acidez, muy agradable y carbónico bien integrado en el conjunto. Final bastante persistente y fresco, con persistencia de las notas afrutadas y ligeros tostados. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6°C y 8°C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.