

THE ROGER MARK II

GRAN RESERVA

2017

Elaborado en cantidades muy pequeñas, este vino representa lo mejor que podemos elaborar en esta casa. Cada vino será su propio homenaje al único Roger que creó la casa hace casi 150 años. El primer Roger se llama «Mark I». Le seguirá «Mark II», y así sucesivamente. No serán necesariamente iguales. Sin embargo, tendrán que ser electrizantes, complejos y, por último, pero no por ello menos importante, absolutamente refrescantes.



Tipo de cava: Brut nature

Categoría: Guarda Superior Gran Reserva

Zona de producción:

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

Cosecha: 2017

Variedades de uva empleada:

30% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada, 15% Pinot Noir y 15% Chardonnay

Fecha de tiraje: Abril 2018

Producción y formatos: 4,500 bot 75cl.

Volumen alcohólico: 12%

Acidez tartárica total: 5,8gr/l

Contenido de azúcares: 2.1gr/l

Apto para veganos

Crianza mínima: 75 meses

Características del viñedo

Cava elaborado con una base importante de las variedades tradicionales, predominando el Xarel·lo, pero también acompañado de Chardonnay y de Pinot Noir blanc de noirs. La zona de producción de estas uvas se encuentra en la región media-alta del Penedès en terrenos franco-calcáreos y de producciones de entre 6.000 y 8.000 Kg/ha. Viñedos cultivados en espaldera excepto el Xarel·lo que estaba cultivado en vaso, y con edades entre 18 y 25 años.

Características de elaboración

Vendimia manual para las uvas cultivadas en vaso y mecánica de las vides en espaldera, por la noche y hasta primeras horas de la mañana. En bodega se reciben variedades por separado y se procede al despalillado y enfriamiento de la pasta a 7°C para conservar al máximo los aromas y los caracteres varietales. Prensado neumático muy suave con un rendimiento de mosto inferior al 50%, posterior desfangado estático a baja temperatura y por 24 horas para posteriormente pasar a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C con siembra de levaduras seleccionadas. Trasiegos para clarificación natural y posterior coupage de variedades para definir el vino base final y posterior tiraje para segunda fermentación en botella. Sus 75 meses de crianza en las galerías subterráneas de Roger Goulart a 30 metros bajo tierra, han servido para extraer al máximo el potencial de la autólisis de las levaduras, confiriendo al producto final unos aromas, estructura en boca y bouquet muy peculiares y únicos, haciendo de este cava un producto exclusivo en su categoría.

Datos de la cosecha

Climatológicamente el año estuvo marcado por un régimen de lluvias primaverales muy adecuado, pero un final de ciclo seco y algo cálido que concluyó con una vendimia de rendimiento medio y muy buena sanidad.

Notas de cata

Cava de color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas y ligera formación de corona en la superficie. Muy intenso en nariz con claras notas de crianza sobre levaduras, clara presencia de aromas tostados y de bollería, de flores secas, fruta carnosa, un punto especiado.

En boca se percibe una acidez marcada muy agradable, voluminoso, carbónico envolvente muy bien integrado en el conjunto, sensaciones de suavidad en boca, resultado del largo periodo de crianza y contacto con las levaduras que después de la autólisis ceden componentes estructurales de gran finura. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6 °C y 8 °C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.