



Roger Goulart

CVNE – ROGER GOULART GRAN RESERVA BRUT 2015



Tipo de cava: Brut.
Variedades de uva: 40% Xarel-lo
30% Macabeo
30% Parellada

Grado Alcohólico: 12° % Vol.
Crianza mínima en bodega: 40 meses / Tiraje en Marzo de 2016.
Contenido en azúcares: 8 gr/l aprox.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

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:

Color amarillo pálido, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas y ligera formación de corona en la superficie. Aroma muy fresco 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 cinco 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.

SERVICIO: Temperatura entre los 6 °C y los 8 °C,



Roger Goulart

CVNE – ROGER GOULART GRAN RESERVA BRUT 2015



Type of cava: Brut.
Grape Varieties: 40% Xarel-lo
30% Macabeo
30% Parellada

Alcoholic Content: 12° % Vol.
Minimum in cellar ageing: 40 months / Tirage in February 2013.
Sugar Content: 8 gr/l aprox.

WINEMAKING PROCESS:

Individually elaboration of grape varieties. Grapes are refrigerated before pressing (to avoid loss of aromas). Press juice yield of 50%. Static dewet at low temperature. Fermentation of musts at 16-18°C with selected yeast. Wines bases with an important acid component and a fairly low pH for long aging. After the bottling, the second fermentation and aging take place in cellars located 30 meters deep, at a constant temperature all year round of 14°C.

TASTING NOTES:

Pale yellow color, clean, bright, with a good release of fine bubbles and slight crown formation on the surface. Very fresh aroma with a predominance of fleshy fruits, an exotic point, on a toasted and creamy background with memories of pastry, yeast and dried flowers. You can clearly see the work on the lees during their more than five years of aging. In the mouth, lively and very pleasant acidity, bulky, slightly crunchy carbonic and very well integrated in the whole, slightly sweet sensations resulting from the long period of aging and contact with the yeasts that yield fine structural components after the autolysis. Persistent finish with a very elegant bouquet with delicate notes of aging and creaminess.

SERVICE:

Recommended service temperature 6 °C and 8 °C.