

Roger Goulart Coral Rosé 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:** Rosé
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2018
- **Varietades de uva:** 70% Garnacha, 30% Pinot Noir

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Diciembre 2018
- **Acidez tartárica total:** 5,6 gr/l
- **Crianza mínima:** 14 meses
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Volumen alcohólico:** 12 % Vol.
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Elaboración de variedades por separado. Maceración pelicular a baja temperatura. Rendimiento de prensado del 50%. Fermentación de los mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Vinos bases con una componente ácida importante y un pH bastante bajo para garantizar unas crianzas largas. 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 rosado muy pálido, brillante, con abundante burbuja muy fina y formación de corona. Notas muy frescas e intensas de fruta roja con fondo de golosinas y caracteres varietales muy marcados. En boca es muy fresco y elegante, potente y persistente con un final muy sedoso y equilibrado.

Temperatura entre 6 °C y 8 °C.

Roger Goulart Coral Rosé 2018

Roger Goulart was founded in 1882, in a “masía” which dates back to beginning of the XVIII Century, in San Esteve Ses Rovières, Barcelona.

Pioneered in Spain for producing sparkling wine in the traditional method.



- **Type of wine:** Brut
- **Category :** Rosé
- **Region of production:** Penedés (D.O Cava)
- **Year:** 2018
- **Grape varieties :** 70% Garnacha, 30% Pinot Noir

Analytical data

- **Bottling date:** December 2018
- **Acidity:** 5,6gr/l
- **Cellar aging:** minimum 14 months
- **Sugar content:** 8 gr/l
- **Alcoholic volume :** 12 % Vol.
- **Suitable for vegans**

Winemaking

The grapes are vinified separately. Maceration at low temperature. Press juice yield of 50%. Fermentation of the musts at 16-18°C with selected yeast. Base wines with an important acid component and a low pH appropriate for the long aging. After the bottling, the second fermentation and aging take place in our cellars located at 30 meters downstairs, at a constant room-temperature of 14°C all year round.

Tasting notes

Pale pink color, bright, with good release of very fine bubbles and slight crown formation on the surface.

On the nose it has fresh and intense notes of red strawberry with a background of sweets and intense varietal character. On the palate it is fresh and elegant, powerful and persistent with a silky and balanced finish.

Recommended service temperature 6 °C - 8 °C