

Roger Goulart

Organic

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:** Organic Reserva
- **Zona de producción:** Penedés (D.O Cava)
- **Año:** 2018
- **Varietades de uva:** Macabeo 50%, Xarel-lo 35%, y Parellada 15%

Datos analíticos

- **Fecha de tiraje:** Febrero 2019
- **Crianza:** mínimo 15 meses
- **Volumen alcohólico:** 12 %
- **Acidez:** 5,8 gr/l
- **Contenido de azúcares:** 8 gr/l
- **Apto para veganos**

Características de elaboración

Cava procedente de viticultura ecológica, certificado por el CCPAE (ES-ECO-019-CT) y Elaborador Certificado N° 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 de color amarillo muy pálido con ligeros reflejos verdosos, limpio y brillante, buen desprendimiento de muy finas burbujas y ligera formación de corona en superficie. Intensas notas afrutadas que recuerdan la fruta blanca fresca sobre un fondo cítrico y ligeras notas de crianza sobre lías finas, muy fresco en conjunto e intensidad media-larga. En boca, 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.

Cava muy versátil e ideal para cualquier tipo de celebraciones. Para aperitivos, la copa de media tarde, para acompañar platos ligeros a base de pescados, arroces, pastas, ensaladas, carnes ligeras, etc. Se recomienda servir no muy frío, entre 6-8°C y guardarlo en posición vertical en un lugar fresco y exento de humedades.

Roger Goulart

Organic

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 wine:** Organic Reserva
- **Region of production:** Penedés (D.O Cava)
- **Year:** 2018
- **Grape varieties :** Macabeo 50%, Xarel-lo 35%, y Parellada 15%

Analytical data

- **Tirage date:** February 2019
- **Cellar aging:** minimum 15 months
- **Alcoholic volume :** 12 %
- **Acidity:** 5,8 gr/l
- **Sugar content:** 8 gr/l
- **Suitable for vegans**

Winemaking

Cava obtained from organic viticulture, certified by the CCPAE (ES-ECO-019-CT) and Certified Manufacturer No. CT005574 E. The grapes are elaborated separately. Grapes are refrigerated before pressing (to avoid loss of aromas). Press juice yield of 50%. Static dewed at low temperature. Fermentation of musts at 16-18°C with selected yeast. Bases wine 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 cellars located 30 meters downstairs, at a constant room - temperature of 14° C all year round.

Tasting notes

Very pale yellow color with light greenish reflections, clean and bright, good detachment of very fine bubbles and slight formation of a crown on the Surface. Intense fruity notes reminiscent of fresh white fruit on a citrus background and light aging notes on fine lees, very fresh overall and medium-long intensity. On the palate, lively and fresh acidity with a slight sweetness that makes it very pleasant due to its balance and elegance, with fruity aromas, slightly meaty, long and persistent.

Cava very versatile and ideal for any type of celebration. For appetizers, the mid-afternoon drink, to accompany light dishes based on fish, rice, pasta, salads, light meats, etc. It is recommended to serve not very cold, between 6-8°C and store it upright in a cool and moisture-free place.