

Roger Louart



Presentación Bodega



Roger Goulart

La Bodega

La historia de Roger Goulart está ligada a la historia de las familias Golar y Canals (fundada en 1882), arraigadas en Sant Esteve Sesrovires. Vinculadas inicialmente a la vida campesina, elaboraban vino para su propio consumo. Cavas Roger Goulart sigue el modelo tradicional de elaboración (el método champenoise) al que se le añaden largas crianzas en botella que lo afinan hacia un acabado perfecto y elegante.

Elaboración - Mucho más que Cava

En Cavas Roger Goulart al método champenoise de elaboración de Cava le añadimos largas crianzas para obtener productos de máxima calidad.

Directamente aprendido de los pioneros del cava, Cavas Roger Goulart sigue el modelo clásico o tradicional de elaboración (el método champenoise) al que se le añaden largas crianzas en botella que lo afinan hacia un acabado perfecto y elegante.

Los cambios sobre el proceso tradicional tienen como objeto los nuevos gustos de cada tiempo, pero la base, lo que importa, permanece con nosotros a través de las generaciones. El territorio, el trabajo, la materia prima, las gentes que nos acompañan siempre han estado ahí.

El tiempo tiene la última palabra

Roger Goulart apostó casi desde sus orígenes por la elaboración de Cavas de Largas Crianzas. Muy por encima de los requisitos mínimos de crianza que determina la Denominación de Origen Cava, nuestra manera de acometer la elaboración del Cava nos permite superar con creces esos límites debido a:

- I. Las características de nuestros vinos base, elaborados con la mejor selección de uvas procedentes de las mejores zonas de producción, el mayor rigor de calidad y los niveles de acidez más adecuados.
- II. Tirajes en los momentos más idóneos de la elaboración con vinos muy frescos y conservados en las mejores condiciones.
- III. Cavas subterráneas acondicionadas de manera natural con temperaturas constantes a lo largo de todo el año de entre 14 y 15 °C.

Según la Denominación de Origen un Cava Reserva debe tener una crianza mínima de 15 meses y un Cava Gran Reserva necesita una crianza mínima de 30 meses y haber superado una cata específica del Consejo Regulador. En el caso específico de Roger Goulart, la crianza de nuestros Cavas Gran Reserva (Gran Cuvee) es de un mínimo de 36 meses; y nuestros Reservas, entre 18 y 30 meses.



ROGER GOULART - GRAN RESERVA BRUT

SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.



Variedades: 60% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada.

Crianza en Bodega: Mínimo de 72 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8º C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas i ligera formación de corona en la superficie. En su aroma apreciamos sensaciones muy frescas con predominio de frutas carnosas, un punto exóticas, sobre un fondo tostado y cremoso con recuerdos de pastelería, levadura y flores secas. En boca, acidez viva y muy agradable, voluminoso, carbónico ligeramente crujiente y muy bien integrado en el conjunto.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados, guisos y mariscos, así como arroces, ensaladas ligeras no condimentadas con vinagre ni salsas ácidas, quesos, embutidos (especialmente jamón ibérico) y carnes ligeras.



ROGER GOULART - GRAN RESERVA BRUT ROSÉ

SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.



Variedades: 85% Garnacha, 15% Monastrell.

Crianza en Bodega: 36 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8º C

Notas del Sommelier: Color rosado intenso con tonos rubí, buen desprendimiento de fina burbuja con formación de una marcada corona en la superficie. Aroma intensamente marcado por las notas de frutas rojas con un fondo de gominola y de regaliz roja, carnosos, con un ligero punto de confitura. En boca se muestra intenso, fresco, con un ligero toque dulzón, una acidez bastante viva pero que lo hace elegante y muy refrescante, con un bouquet muy marcado de fruta roja y un final persistente.

Maridaje: Muy recomendable para ensaladas, pastas, arroces, embutidos, quesos y curados. Para especialidades de cocina internacional como la clásica italiana o la sofisticada japonesa.



ROGER GOULART - CORAL ROSÉ BRUT

SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.



Variedades: 70% Garnacha, 30% Pinot Noir.

Crianza en Bodega: Mínimo de 9 meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8º C

Notas del Sommelier: 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.

Maridaje: Se recomienda como aperitivo o con pescados y mariscos, ensaladas, pastas, arroces, cocina japonesa o carnes ligeras.



