



ROGER GOULART CORAL ROSÉ BRUT

SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut Rosé.

Variedades: 70% Garnacha, 30% Pinot Noir.

Alcohol: 12,0 %

Crianza en Bodega: Mínimo de 9 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 °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.



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

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.



Roger Goulart

La Bodega

La historia de Roger Goulart está ligada a la historia de las familias Gouart 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com