



ROGER GOULART GRAN RESERVA JOSEP VALLS
SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Extra Brut (método champenoise).

Variedades: 35% Chardonnay, 35% Xarel lo, 15% Macabeo, 15% Parellada.

Alcohol: 12,0 %

Crianza en Bodega: 30 meses.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



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



En nariz, 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, 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.



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.

Finalizada la fermentación y tras varias etapas de trasiegos, se realiza el coupage o mezcla de las diversas variedades para conseguir el vino base definitivo que será el que tras la segunda fermentación en botellas y posterior crianza de más de 30 meses en cavas situadas a 30 metros de profundidad y a temperaturas de 14°C durante todo el año, den como resultado este fino cava.



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