



Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

BRUT
RESERVA
VINTAGE 2014
1882

Brillante, transparente, potente. Un resultado de gran recorrido y abundantes sensaciones.

VARIEDADES: Xarel-lo (predominante), Macabeo y Parellada.

CARACTERÍSTICAS: Es de los cavas más jóvenes de la casa a pesar de sus más de 18 meses de crianza. En él se intenta conservar el frescor y la juventud de los vinos bases con los que se elabora con una ligera nota de crianza que le aporta la levadura durante el periodo de permanencia en cava. Presenta un color amarillo pálido con un buen desprendimiento de finas burbujas, aroma claramente afrutado y ligeras notas de levadura. En boca es muy fresco, con un ligero punto dulce que lo hace muy agradable, intenso y persistente.

MARIDAJE: Indicado como aperitivo y para platos a base de pescados y mariscos, pastas y arroces.

SERVICIO: Se aconseja servirlo en copas altas de tipo flauta o tulipán, a una temperatura entre los 6 °C y los 8 °C, y conservarlo en una cubitera durante su consumo.

TIPO: BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL: Xarel-lo, Macabeo y Parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 12° vol.

CRIANZA MÍNIMA EN BODEGA: 18 meses

CONTENIDO EN AZÚCARES: 8 gr/l aprox

CAVAS ROGER GOULART

C/ Major, 6 · 08635 · St. Esteve Sesrovires · Barcelona (España)

TEL.: (+34) 934 191 000 · sac@rogergoulart.com

www.rogergoulart.com