

# Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

## BRUT NATURE RESERVA VINTAGE 2011

*Es limpio de aroma, con puntas ligeramente afrutadas. Es agradable y elegante en boca, y no carece de cuerpo.*

**VARIETADES:** Xarel·lo (predominante), Macabeo y Parellada.

**CARACTERÍSTICAS:** Tras más de 30 meses en contacto con las levaduras obtenemos un Cava único, concentrado en matices y notas de crianza que complementan perfectamente los tonos afrutados del vino base, además de una fina burbuja bien integrada en el conjunto. El resultado es un Cava de un bonito color amarillo pálido, brillante, de aroma limpio y fresco con recuerdos a fruta blanca y cítricos pero con un fondo claramente de fina bollería y ligeras notas tostadas. En boca es fresco y seco, muy persistente y de final sedoso.

**MARIDAJE:** Indicado como aperitivo y para pescados y mariscos.

**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 NATURE

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12° vol.

**CRIANZA MÍNIMA EN BODEGA:** 30 meses

**CONTENIDO EN AZÚCARES:** Inferior a 3 gr/l

**PRESENTACIÓN:** Disponible en formato Magnum

### CAVAS ROGER GOULART

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

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

[www.rogergoulart.com](http://www.rogergoulart.com)

