



Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

BRUT ROSÉ
VINTAGE 2013

*Sorprende por su natural armonía.
Un producto único que no le dejará indiferente.*

VARIEDADES: Gamacha (predominante), Monastrell y Pinot Noir.

CARACTERÍSTICAS: La característica principal de este Cava es su intenso color con matices muy vivos y brillantes. Con una crianza de más de 15 meses, la nariz está intensamente marcada, por las notas de frutas rojas con un fondo de gominola y de regaliz rojo, carnoso y muy potente. En boca se muestra intenso, fresco, con un ligero toque dulzón, una acidez bastante viva pero elegante y muy refrescante, con un *bouquet* muy marcado de fruta roja y un final bastante persistente.

MARIDAJE: Muy indicado como aperitivo pero también para pescados y carnes ligeras.

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: Garnacha, Monastrell y Pinot Noir

GRADO ALCOHÓLICO: 12° vol.

CRIANZA MÍNIMA EN BODEGA: 15 meses

CONTENIDO EN AZÚCARES: 10 gr/l aprox.

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

www.rogergoulart.com