Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

DEMI SEC

RESERVA

VINTAGE 2014

Muy fino y agradable. Aromas auténticos, de gran finura y acabado.

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

CARATERÍSTICAS: Se trata de un Cava joven 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 aporta la levadura durante el periodo de permanencia en cava. Presenta un color amarillo pálido con un buen desprendimiento de finas burbujas, aroma afrutado y ligeras notas de levadura con un fondo dulce y meloso. En boca es claramente dulzón, pero con una agradable acidez que lo hace muy fresco, intenso y persistente.

MARIDAJE: Indicado sobre todo para postres y acompañando platos con un importante componente dulce.

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

TIPO: RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 12º vol.

CRIANZA MÍNIMA EN BODEGA: 18 meses

CONTENIDO EN AZÚCARES: 35 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