



Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

GRAN CUVÉE  
GRAN RESERVA  
VINTAGE 2011

1882

*Una intensidad no exenta de elegancia que crea un conjunto muy sedoso y armónico.*

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

**CARACTERÍSTICAS:** Los vinos para la elaboración del Cava se seleccionan con gran rigurosidad y se someten a una crianza mínima de cuatro años. A partir de los veinticuatro meses, y una vez al año, las botellas en crianza se someten a la técnica del *déplacé*, consistente en la agitación de las mismas con el fin de homogeneizar la levadura y conseguir una mayor extracción de su potencial aromático y gustativo durante sus más de 48 meses de crianza. El resultado es un delicado Cava de color amarillo pálido con ligeros tonos dorados, de muy fina burbuja, y de interesantes aromas complejos e intensos.

**MARIDAJE:** Indicado para pescados, guisos 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:** EXTRA BRUT

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12°

**CRIANZA MÍNIMA EN BODEGA:** 48 meses

**CONTENIDO EN AZÚCARES:** 4 gr/l aprox.

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)