



Roger Goulart Cava Reserva Brut Nature

Producent:	Roger Goulart
Område:	Penedès
Land:	Spanien
Alkohol:	12,0
Drue:	Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Roger Goulart Brut Nature Reserva er for dig, der elsker mousserende vine og sagtens kan klare, at vinen er tør med tør på. Frisk syre og stor spændstighed er det, der dominerer denne Brut Nature, hvor ingen dosage er tilsat.

Roger Goulart blev grundlagt i 1882 og huset var en af pionererne i cavaens historie. Med mere end 140 års erfaring i bagagen er Goulart garant for at lave autentiske og typiske cava'er med stor ekspertise i de udgaver, som kræver lidt længere lagring – Reserva og Gran Reserva.

Roger Goulart blev grundlagt af familien Canals, som efter et besøg i Champagne blev inspireret til at lave mousserende vin på den traditionelle metode, og derefter byggede de imponerende gamle kældre, hvor temperatur og luftfugtighed er perfekt. Selve bodegaen ligger i Sant Esteve Sesrovires nord for Barcelona. Et smukt og nærmest royalt bygningsværk. Roger Goularts vinmarker ligger centralt i Penedès, hvor vinmarkerne er placeret 300 – 700 meter over havet. Her skabes de bedste betingelser for en lang vækstsæson med store svingninger i dags- og nattetemperaturene, der er med til at sikre fuld modning og sprød syre i druerne.

Roger Goulart Brut Nature Reserva er lavet på de traditionelle druer i cavaproduktionen: 40% Xarel-lo, 30% Parellada og 30% Macabeo. Druerne kommer fra højtliggende vinmarker, hvorfra de indhøstes manuelt. Efter presse og gæring af basevin, gæres cavaen anden gang på flaske, hvor den ligger med sit bundfald i minimum 30 måneder før degorgering. Her er ikke tilsat noget dosage, hvorfor den er knastør.

Vinbeskrivelse:

Let gylden farve med et væld af fine, små, perlende bobler. I



næsen findes aromaer af bagte citroner, friske citrusfrugter, røde æbler, ristede nødder og nybagt wienerbrød. I smagen er vinen knastør og man fornemmer staks den mundvandsdrivende syre, mineralitet og kompleksitet fra den langvarige periode på bundfald. Moussen er cremet og delikat og en lang afslutning.

Druesammensætning:

40% Xarel-lo
30% Parellada
30% Macabeo