



ROGER GOULART GRAN RESERVA BRUT ROSÉ SANT ESTEVE SESROVIRE, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut Rosé.

Variedades: 85% Garnacha, 15% Monastrell.

Alcohol: 12,0 %

Crianza en Bodega: 36 meses.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosado intenso con tonos rubí, buen desprendimiento de fina burbuja con formación de una marcada corona en la superficie.



Aroma intensamente marcado por las notas de frutas rojas con un fondo de gominola y de regaliz roja, carnoso, con un ligero punto de confitura.



En boca se muestra intenso, fresco, con un ligero toque dulzón, una acidez bastante viva pero que lo hace elegante y muy refrescante, con un bouquet muy marcado de fruta roja y un final persistente.



Muy recomendable para ensaladas, pastas, arroces, embutidos, quesos y curados. Para especialidades de cocina internacional como la clásica italiana o la sofisticada japonesa.

Elaboración de variedades por separado. Maceración pelicular a baja temperatura. Rendimiento de prensado del 50%. Fermentación de los mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Vinos bases con una componente ácida importante y un pH bastante bajo para garantizar unas crianzas largas. Tras el tiraje, se realiza la segunda fermentación y crianza en cavas situadas a 30 metros de profundidad, a una temperatura constante todo el año de 14°C.



Roger Goulart

La Bodega

La historia de Roger Goulart está ligada a la historia de las familias Gouart y Canals (fundada en 1882), arraigadas en Sant Esteve Sesrovires. Vinculadas inicialmente a la vida campesina, elaboraban vino para su propio consumo. Cavas Roger Goulart sigue el modelo tradicional de elaboración (el método champenoise) al que se le añaden largas crianzas en botella que lo afinan hacia un acabado perfecto y elegante.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com