

# Roger Goulart

CAVAS DESDE 1882

## 西班牙羅傑古拉 CAVA 粉紅汽泡酒

### ROGER GOULART BRUT ROSE 2019

**Roger Goulart 是西班牙第一家使用傳統香檳法釀造氣泡酒的酒廠之一，釀酒歷史可以追溯到 1882 年，由卡納爾家族在 Sant Esteve Sesrovires 創立。**

西班牙之星集團(CVNE)品牌 Logo 象徵著西班牙國旗，也是唯一的一座獲得授權使用西班牙國旗作標識底色的酒莊，更曾獲選為西班牙皇室成員的婚宴用酒，與西班牙皇室關係密切，西班牙國王約翰卡洛斯(Juan Carlos)甚至親臨酒廠，為新建的酒窖主持落成典禮，也因此酒莊背負了與生俱來的使命，成為釀造優質西班牙葡萄酒的領導者。旗下 Roger Goulart 是西班牙第一家使用傳統香檳法釀造氣泡酒的酒廠之一，釀酒歷史可以追溯到 1882 年，由卡納爾家族在 Sant Esteve Sesrovires 創立。這是西班牙之星集團(CVNE)首次收購里奧哈產區之外的葡萄酒商。曾被日本電視節目，評價為超越 Dom Pérignon 的美酒。其香氣與口感可與香檳匹敵，為宴會增添不少話題。



釀酒廠：西班牙 ROGER GOULART 酒莊

產區：Penedès (D.O CAVA)

葡萄品種：85 % 格那希(Garnacha)、10 % 莫納斯翠(Monastrell)、5% 黑皮諾(Pinot Noir)

殘糖量：8 g/l

酒精濃度：12%

裝瓶時間：2020 年 1 月；酒窖陳年 14 個月

顏色：明亮的紅寶石色澤，綿密的氣泡點綴出細緻的光澤感。

酒質：根據葡萄品種的不同而分開釀製。50%的破皮壓榨法，低溫浸皮。選用天然酵母保持在16-18°C發酵，基酒有著明亮的酸度和低pH值，以確保能夠維持較長時間的陳年。裝瓶後，使用傳統香檳法瓶中二次發酵，全程都在地底深度達30公尺的酒窖(全年恆溫14°C)；陳年至少十四個月；泡沫極為細緻，濃郁的紅色水果伴隨著水果糖以及紅甘草香氣，入口濃郁的新鮮果香伴隨著淡淡甜蜜感，酸度鮮活優雅，整體達到良好的平衡，尾韻綿延著飽滿紅色莓果味。

試飲溫度：6°C~8°C

佐餐食物：建議搭配義大利麵、冷肉火腿起司盤，醃肉等；清新的酒體搭配義大利菜、日本料理或作為餐前酒都非常適合。

● 德國柏林葡萄酒大賽(Berliner Wein Trophy) - 金牌獎 (2018 年)