

Roger Coullart



NOTAS DE CATA DE LOS MONOVARIETALES

100% Macabeo: Color amarillo pálido, brillante con una buena formación de finas burbujas. En nariz muestra notas de cítricos y de fruta blanca de agua sobre un fondo ligero de hojas secas ligeramente cremoso. En boca es fresco, vivo y muy limpio con un bouquet acorde a la expresión nasal de fruta blanca ligeramente ácida. En conjunto es frágil, delicado, de fina y agradable estructura.

100% Xarel·lo: Color amarillo pálido, brillante con una buena formación de finas burbujas y una corona ligeramente marcada. El aroma es de fruta más carnosa y un punto madura (manzana, albaricoque,...), con unas notas de fina bollería y un final ligeramente tostado. En boca es denso y potente, con un final fresco y vivo por su nivel de acidez, donde volvemos a apreciar claramente la carnosidad de la fruta. En conjunto es muy elegante, bien estructurado, potente en boca y bastante persistente, con un carácter muy característico de la variedad.

100% Parellada: Color amarillo pálido, brillante y con una buena formación de finas burbujas. En nariz es muy delicado con claras notas florales de intensidad media, sobre un fondo de fina fruta blanca fresca y unas ligeras notas anisadas. En boca es muy ligero, sedoso y una delicada acidez que le da frescor y viveza y un bouquet claramente floral. En conjunto es un cava muy sutil y delicado que transmite elegancia y armonía.

100% Chardonnay: Color amarillo pálido con un punto de intensidad, buena formación de finas burbujas y corona marcada. En nariz se perciben notas de frutas exóticas como la piña y la papaya sobre un fondo fresco pero a la vez ligeramente cremoso, bastante intenso en conjunto. En boca es muy amplio, de tacto glicérico, muy bien estructurado, persistente y con un bouquet ligeramente maduro. En conjunto es un producto de gran complejidad, muy bien equilibrado, elegante y distinguido.