

# Rovellats Imperial Brut Reserva 2018



Elaborat amb les varietats tradicionals penedesenques, preferentment Macabeu i una part de Xarel·lo i també Parellada, el cava Imperial de Rovellats, per la seva relació qualitat-preu, és un dels més apreciats i coneguts de la firma, amb molt bona acceptació al mercat. El cava Imperial Brut Reserva presenta un bonic color groc palla amb unes lleugeres tonalitats daurades. La bombolla molt ben integrada, abundant i amb una despresa vertical regular i seguida, formant una bonica corona que decora la copa. Aroma intensa, fresca, natural i molt atractiva, amb notes afruitades. En boca és amable, amb fàcil pas de boca i equilibri. Molt saborós i persistent amb un toc atractiu de pomes fresques. La primera fermentació del vi base es fa a temperatura controlada en tines d'acer inoxidable i la segona fermentació és en rima a les caves a una temperatura constant de 13° durant un mínim de 24 mesos. Es presenta amb ampolla classique de champagne en els formats 75 i 37,5 cl., format ideal per obrir una ampolla entre dues persones com a

aperitiu o entre hores. La seva condició de Brut el fa amable i suau. Excel·lent complement de l'arròs sec amb llagosta que ofereix com a plat estrella el restaurant La Llagosta de Llafranc, servit a 50 metres del trencant de les onades.

El celler elaborador: Caves Rovellats està situat al barri de La Bleda de Sant Martí Sarroca, al cor del Penedès. Celler amb més de 100 anys d'història, responsable amb el medi ambient i compromès amb el territori. S'han mantingut fidels a la D.O. Cava, i en són una de les caves emblemàtiques i de prestigi. Produeixen caves gran reserva i d'alta gamma, com el Rovellats Col·lecció 2015 i el Rovellats Masias. XV, amb puntuacions altíssimes a les millors guies de vins locals i internacionals. Elaboren també vins de taula blancs i negres de molt bona qualitat. Participen habitualment al concurs de Vins i Espumosos de Catalunya, Girovi, amb molt bones puntuacions i guardons acreditatius. És un centre interessant d'entourisme i de visita de la seva edificació modernista en plena natura.

Any: 2018

D.O.: Cava

Raïm: Xarel·lo,

Macabeu i Parellada.

Graduació: 11,5°

Preu aproximat (75 cl.): 13,5 €

Agustí Ensesa

Sommelier- analista vitivinícola.

