

BACH

GRAN BACH BRUT

Història

Masia Bach va ser fundada a principis del segle passat pels germans Pere i Ramon Bach, fabricants de teixits. Volgueren enllaçar la millor tradició cotonera amb la vitivinicultura donant el nom del millor cotó "Extríssim" a les millors vinyes d'on històricament procedien els vins de Masia Bach.

Gran Brut

És el cava dels grans moments. Combina la melositat del Macabeu, l'equilibri del Xarel·lo i la delicadesa del Parellada, que juntament amb un toc de Chardonnay, creen un coupage excepcional.

Regió d'elaboració

D.O. Cava

Varietals

Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Nota de cata

Aspecte: color groc de palla pàl·lid. Bombolla fina i ben integrada al vi.

Nas: aromes primaris propis dels varietals utilitzats (poma, cítrics, flor d'ametller) complementats amb aromes de criança, com la mel, el pantorrat, etc.

Boca: ideal com aperitiu o com acompanyament de tapes.

Consell de l'enòleg

Consumir fred (entre 6°-8°C). Si és necessari, refredar durant un parell d'hores en una glaçonera amb aigua amb sal i gel. Evitar refredaments bruscs en el congelador. Es pot emmagatzemar verticalment.

Maridatge

Ideal com aperitiu o com acompanyament de tapes.

