

BACH

BACH EXTRÍSIMO BRUT NATURE

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.

Extrísimo Brut Nature

És un cava d'excel·lent qualitat fruit de la seva cuidada elaboració. Es caracteritza per un delicat equilibri entre els seus varietals tradicionals: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Regió d'elaboració

D.O. Cava

Varietals

Macabeu, Xarel·lo, Parellada



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: bombolles fines i acidesa equilibrada.

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, acompanyant fruits secs, pastissos salats, canapés variats, etc.