

BACH

BACH CHARDONNAY

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.

Chardonnay

Representa l'expressió de la terra, l'origen de la qual li aporta noblesa, tradició i cultura. És un homenatge a la marca Bach, amb sorprenents aromes de fruita marcats, gran vivacitat i volum en boca.

Regió d'elaboració

D.O. Catalunya

Varietals

Chardonnay



Nota de cata

Aspecte: groc brillant amb reflexes daurats

Nas: notes de fruita madura com plàtan, pinya, préssec i notes cítriques de llimona, que li aporten frescor al conjunt global.

Boca: l'entrada en boca és suau amb un punt d'acidesa que ràpidament es transforma a mitja boca en volum, mentre apareixen les notes de fruites blanques i cítriques durant tot el recorregut del vi. Al final de boca són més persistents les notes més cítriques, aportant un final llarg i persistent.

Consell de l'enòleg

S'espera que el vi aconsegueixi la seva màxima plenitud durant el primer any. Servir entre 10 i 12°C.

Maridatge

Complement perfecte per a amanides tèbies, pastes rellenes, peixos guisats, marisc, aus amb salses a la crema o poc condimentades, carns blanques, paelles i fins i tot el sabor d'un curry delicat. A més, pot ser un bon aliat per a àpats picants o plats vegetarians, gràcies a la cremositat del varietal Chardonnay.