

BACH

CAVA EXTRÍSIMO BRUT NATURE

En 1929 los hermanos Bach cumplieron su sueño de crear un entorno excepcional para acunar vinos excepcionales: la bodega Masía Bach. Ha pasado mucho tiempo desde entonces, pero la fidelidad al espíritu de los inicios de la Masía Bach ha permanecido inalterable: calidad, originalidad y personalidad en todos sus vinos y cavas.

Región de elaboración:

D.O. Cava

Variedades: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Analítica:

Grado alcohol: 11,5°

Azúcares reductores: <3gr/lit

Nota de cata:

Aspecto: Color amarillo pajizo pálido. Burbuja fina y bien integrada en el vino.

Nariz: Aromas primarios propios de las variedades utilizadas (manzana, cítricos, flor de almendro) complementados con los aromas de crianza, como la miel, el pan tostado, etc.

Boca: En boca, burbujas finas y equilibrada acidez.

Consejos del enólogo:

Consumir frío (entre 6-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

Maridaje:

Ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas, canapés variados, etc.

