

# BACH

## BACH CHARDONNAY

Masia Bach fue fundada a principios del pasado siglo por los hermanos Pere y Ramón Bach, fabricantes de tejidos. Quisieron enlazar la mejor tradición algodonera con la vitivinicultura dando el nombre del mejor algodón "Extrísimo" a las mejores viñas de las que proceden los vinos de Maisa Bach.

Representa la expresión de la tierra, cuyo origen le aporta nobleza, tradición y cultura. Es un homenaje a la marca Bach, con sorprendentes aromas marcadamente frutales, gran vivacidad y volumen en boca.

### *Región de elaboración*

D.O. Catalunya

### *Variedades*

Chardonnay 100%



### *Nota de cata*

Aspecto: amarillo brillante con reflejos dorados.

Nariz: tiene notas de fruta madura como plátano, piña, melocotón y unas notas cítricas, tipo limón, que le aportan frescor al conjunto global.

Boca: la entrada en boca es suave con un punto de acidez que rápidamente se transforma en media boca en volumen, mientras van saliendo las notas de frutas blancas y cítricas durante todo el recorrido del vino. Al final de boca son más persistentes las notas más cítricas, aportando un final largo y persistente.

### *Consejo del enólogo*

Se espera que el vino alcance su máxima plenitud durante el primer año. Servir entre 10 y 12°C.

### *Maridaje*

Complemento perfecto para ensaladas tibias, pastas rellenas, pescados guisados, mariscos, aves con salsas a la crema o poco condimentadas, carnes blancas, paellas e incluso el sabor de un curry delicado. Además, puede ser un buen aliado para comidas picantes o platos vegetarianos, gracias a la cremosidad de la variedad Chardonnay.

