

BACH FRIZZANTE

MOSCATO



El Moscato Frizzante de BACH es un vino de aguja, de aromas muy intensos con notas florales, cítricas y la dulzura típica de la variedad. Su burbuja le aporta una especial frescura y vivacidad.

TIPO DE PRODUCTO

Vino de aguja

D.O.

Catalunya

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Moscato

GRADO ALCOHÓLICO

11% vol.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido con reflejo verdoso y ligera aguja. Intensos aromas florales (rosa, flor de azahar), cítricos (lima, bergamota).

En boca resulta fresco, cremoso e intenso, con un agradable fondo floral típico de la variedad que persiste largo tiempo en boca.

MARIDAJE

Resulta perfecto para marisco, arroces, pescadito frito, sushi y tapeo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Recomendamos servir este producto muy frío, entre 4 y 6 °C.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó en los primeros días de septiembre, aprovechando las bajas temperaturas matinales para preservar los aromas de la uva. Tras el despalillado, un suave prensado y el desfangado, comenzó la fermentación alcohólica, a temperatura controlada (16°C), que duró 10 días.

El vino posteriormente fue clarificado y estabilizado. Se realizó una segunda fermentación en tanques presurizados para preservar la aguja del vino. Finalmente se sometió a los procesos finales (clarificación, estabilización por frío y filtración) para asegurar su limpidez y estabilidad y se embotelló conservando intacto el CO2 originario de la fermentación.