

BACH

Cava Rosé

BRUT

Historia:

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.

Elaboración:

Se fermentan los mostos a baja temperatura, por debajo de 20°C. Después de mezclar los vinos, se estabilizan en frío antes del tiraje. Los vinos fermentan y envejecen en botella en contacto con las levaduras, entre 12 y 15°C, hasta el momento del degüelle, donde son extraídas las levaduras y añadido el licor de expedición, siguiendo el método tradicional de elaboración del cava. El periodo mínimo de crianza y envejecimiento en botella es de 9 meses.

Región de elaboración:

D.O. Cava

Varietades:

40% Monastrell
40% Garnacha
20% Pinot Noir

Analítica:

Grado alcohólico: 11- 12%
Acidez total: 6-8 gr/l
Azúcares 8-10 g/l

Nota de cata:

Aspecto: Color rosado pálido de intensidad media-alta. Buen desprendimiento de gas carbónico con ligera formación de corona espumosa.
Nariz: Aromas agradables a frutas rojas maduras (fresa, cereza), con ligeras notas de levadura (pan tierno). También aromas complejos (frutos secos y uvas pasas), estos últimos propios de su crianza en cava.
Boca: Paladar equilibrado, suave y agradable.

El consejo del enólogo:

Se recomienda conservar la botella en posición vertical. Servir entre 6 y 8 °C.

Maridaje:

Se adapta a múltiples momentos, antes, durante y después de las comidas.

