

BACH

Cava Gran Bach

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.

Viticultura:

Seleccionamos las uvas para nuestros cavas en viñedos de la zona del Penedés. Trabajamos conjuntamente con nuestros proveedores a lo largo del año en la mejora de las técnicas de cultivo. Llegada la época de maduración, realizamos el seguimiento de ésta, y determinamos el momento óptimo de vendimia.

Los suelos sobre los que se asientan estos viñedos son sobre todo arcillosos, en las capas más superficiales, junto con algo de caliza, alternándose también con capas de terreno de aluvión.

En cuanto a los métodos de cultivo, habitualmente se alternan la conducción en vaso y espaldera y la poda corta para Macabeo y Parellada y larga para Xarel.lo y Chardonnay.

Las uvas utilizadas en la elaboración del Gran Bach responden a un estricto criterio de selección de viñedos.

Región de elaboración:

D.O. Cava

Varietades:

Macabeo
Xarel.lo
Parellada
Chardonnay

Análisis:

Grado alcohólico: 11,5°
Azúcares reductores: 10gr/lit

Vinificación:

Planificamos cuidadosamente la vendimia y el transporte de la uva a la bodega. Despalillamos y prensamos suavemente la uva, extrayendo un 60% del mosto. Tras la limpieza de estos mostos por desfogado, sembramos levadura seleccionada para arrancar las fermentaciones, que tienen lugar a una temperatura controlada de entre 15°-17°C. Una vez obtenidos los vinos de cada variedad, realizamos las mezclas o "coupage" y embotellamos estos vinos base junto con levaduras y azúcar para arrancar una segunda fermentación en botella. Estos vinos se almacenan en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante de unos 17°C. Allí tiene lugar la segunda fermentación, seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en las cavas. Finalizado este tiempo, realizamos el removido para facilitar la extracción de los sedimentos dejados por las levaduras y finalmente procedemos al degüelle de las botellas, previa congelación de los cuellos de las mismas, extrayendo los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Finalmente, dosificamos una determinada cantidad de licor de expedición que determinará el dulzor del cava y tapamos la botella definitivamente con un tapón de corcho.

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: 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.

Periodo óptimo de consumo:

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra / degüelle.

Maridaje:

Es ideal como aperitivo o como acompañamiento de tapas.

