

BACH

BACH VIÑA EXTRÍSIMA SECO

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

El original coupage del Chardonnay complementado por el Xarel-lo y el Moscato dan como resultado un blanco que inunda de frescor el paladar. Es un blanco seco con carácter, ideal para acompañar cualquier tipo de comida.

Región de elaboración

D.O. Catalunya

Variedades

Chardonnay , Xarel-lo y Muscat



Nota de cata

Aspecto: color amarillo limón con reflejos verdosos intensos. Muy brillante y nítido.

Nariz: Aroma intenso que combina fruta amarilla y blanca (manzana, pera, piña y cítricos) con un sutil perfume floral.

Boca: entrada en boca amplia, fresca y frutal (cítricos y fruta blanca) con gran intensidad . Larga persistencia con una agradable nota final floral.

Consejo del enólogo

Se recomienda su consumo durante el año posterior a la cosecha. Servir entre 8 y 10°C.

Maridaje

Complemento idóneo para acompañar aperitivos, mariscos, crustáceos, pescados y carnes blancas.