

# BACH

## Extrísimo

SECO

### *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.

### *Región de elaboración:*

D.O. Penedès

### *Varietades:*

Xarel·lo  
Macabeo  
Chardonnay



### *Nota de cata:*

**Aspecto:** Nítido y brillante. Color amarillo pálido.  
**Nariz:** Aroma franco y persistente. Predominan notas de manzana verde, cítricos y flores blancas como manzanilla.  
**Boca:** Equilibrado, untuoso y afrutado. Ligera aguja. Con cierto cuerpo y una agradable persistencia.

### *El 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.

