

# BACH

## Extrísimo

SEMI DULCE

### *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



### *Nota de cata:*

**Aspecto:** Nítido y brillante. Color amarillo con tonos dorados.

**Nariz:** Intensa y persistente. Complejo aroma frutal y floral con notas de manzanilla, acacia, bergamota y miel. Redondeado con finas notas de madera.

**Boca:** Buena estructura y equilibrio dulzor-acidez. Ligerito toque de madera. Boca carnosa que perdura en el tiempo.

### *El consejo del enólogo:*

Se espera alcance su máxima evolución en dos años, manteniéndose en buen estado durante 5 años. Servir entre 8 y 10°C.

### *Maridaje:*

Complemento perfecto para repostería, foie y quesos azules. Constituye también un buen acompañamiento de aperitivos, mariscos y guisos de pescado.

