

BACH

Viña Extrísima

TINTO

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. Catalunya

Variedades:

Cabernet Sauvignon
Merlot
Tempranillo



Nota de cata:

Aspecto: Color rojo picota intenso con tonos rubies, que indican la juventud del vino.

Nariz: Aroma con notas de fruta, que recuerdan a la ciruela y los frutos rojos. Ligero fondo de roble. Predominio de notas varietales de Cabernet Sauvignon.

Boca: Buen equilibrio. Suave en boca y presencia de una cierta astringencia. Sobresale la personalidad del Cabernet. Vino que evolucionará y mejorará en botella.

El consejo del enólogo:

Se recomienda conservar la botella en posición horizontal, a resguardo de la luz y vibraciones y a una temperatura constante de entre 14-18°C con el fin que el vino llegue a la mesa en sus óptimas condiciones.

Maridaje:

Compatible con gran diversidad de platos: carnes guisadas o a la plancha, arroces, pescados de carne firme como el bacalao y el atún acompañados con salsas, setas salteadas o guisadas, embutidos y quesos semicurados.

