

BACH



Bach Extrísimo Brut Nature

Es un cava de excelente calidad fruto de su cuidada elaboración. Se caracteriza por un delicado equilibrio entre sus variedades tradicionales: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Características sensoriales

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: En boca, burbujas finas y equilibrada acidez.

Maridaje

Ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas, canapés variados, etc.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIEDADES:
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohol: 11,5°
Azúcares reductores: <3gr/lit

Contiene sulfitos

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.