

BACH



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Catalunya

VARIEDADES:
Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
Merlot

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Se espera que el vino alcance su máxima plenitud durante el primer año, manteniéndose en buen estado un año más. Conservar en un lugar seco y sin exposición a la luz solar directa. Temperatura óptima de servicio: 8-10°C.

Bach Viña Extrísima Rosado

Se trata de un vino rosado, fruto de un coupage del Cabernet, el Tempranillo y el Merlot que da como resultado un vino nítido y brillante, con un aroma intenso y persistente a frutas rojas. Es un rosado clásico, elegante y sutil que completa la gama de vinos Bach Extrísimos Secos. Marida a la perfección con embutidos, arroces, pescados y carnes blancas.

Vinificación

El Viña Extrísima Rosado se elabora exclusivamente a partir de variedades tintas nobles. El mosto flor, procedente del sangrado de los depósitos de maceración de tinto, es rápidamente enfriado y filtrado. La fermentación alcohólica tiene lugar en los días siguientes, a una temperatura de 16-18°C, bajo una estricta supervisión. Los vinos clarificados y estabilizados se conservan en depósitos de acero inoxidable hasta el momento del embotellado para mantener todo su frescor.

Viticultura

Para elaborar nuestros rosados se escogen las viñas siguiendo criterios de sanidad, maduración, homogeneidad, equilibrio vegetativo para conseguir que el viñedo se mantenga activo hasta la vendimia sin exceso de vigor y buena exposición a la luz solar pero con un tenue sombreado. La mayor parte de los viñedos de los que proceden las uvas utilizadas están situados en pendiente para facilitar el drenaje y evitar así el exceso de humedad.

Características de la añada

La añada 2018 fue inusualmente húmeda. Las lluvias acumuladas desde el otoño nutrieron los viñedos y las plantas se recuperaron de la sequía que venían padeciendo. Unas semanas de calor durante la vendimia nos permitieron vendimiar las variedades tintas con buena sanidad.

Características sensoriales

Aspecto: color rosa frambuesa brillante.

Nariz: aroma intenso de frutos rojos y albaricoque sobre un fondo de caramelo ácido.

Boca: vino fresco, sabroso y con volumen, de gran frescor y paso elegante. Recuerdo aromático prolongado de fresa y frambuesa.

Maridaje

Ideal para acompañar multitud de platos; desde embutidos, arroces y pastas, hasta pescados de carne firme como rape, bacalao, atún y carnes blancas.