

BACH



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Catalunya

VARIEDADES:
Chardonnay, Xarel·lo, Moscato

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Se recomienda su consumo durante el año posterior a la cosecha. Servir entre 8 y 10°C.

Bach Viña Extrísima Seco

El original coupage del Chardonnay complementado por el Xarel·lo y el Moscato dan como resultado un blanco que inunda de frescor el paladar. Es un blanco seco con carácter, ideal para acompañar cualquier tipo de comida.

Vinificación

Viña Extrísima Seco se caracteriza por una vinificación tradicional: tras el despalillado y el prensado, se enfría y clarifica el mosto preparándolo para la fermentación alcohólica que tiene lugar a temperatura controlada de 16° durante aproximadamente 15 días. Las variedades son vinificadas por separado, lo que permite realizar el coupage más armónico para el Viña Extrísima Seco. El vino mezclado, clarificado y estabilizado se conserva en depósitos de acero inoxidable hasta el momento del embotellado para preservar su frescor.

Viticultura

Nuestras uvas blancas proceden en su mayoría de la zona alta del Penedés, donde las variedades Xarel·lo, y Muscat tienen su máxima expresión gracias a sus terrenos menos fértiles y la alta oscilación térmica entre día y noche. El Chardonnay procede de la zona de Costers de Segre, donde los vinos que se elaboran tienen mucha frescura y vivacidad.

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. Varias semanas de calor durante la vendimia nos permitieron vendimiar las variedades blancas con buena sanidad y maduración.

Características sensoriales

Aspecto: color amarillo limón con reflejos verdosos intensos. Muy brillante y nítido.

Nariz: Aroma intenso que combina fruta amarilla y blanca (manzana, pera, piña y cítricos) con un sutil perfume floral.

Boca: entrada en boca amplia, fresca y frutal (cítricos y fruta blanca)

con gran intensidad. Larga persistencia con una agradable nota final floral.

Maridaje

Complemento idóneo para acompañar aperitivos, mariscos, crustáceos, pescados y carnes blancas.