

BACH



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Catalunya

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Se espera alcance su máxima evolución en dos años, manteniéndose en buen estado durante 5 años.

Bach Extrísimo Semi Dulce

Vino que dio renombre a la bodega. Su paladar suave y ligeramente dulce marcó una época y con ella un precedente de vinos dulces de calidad. Su aroma frutal ha sido potenciado por su estancia en bodega. Es un complemento perfecto para foie, mariscos, guisos de pescado y toda clase de repostería.

Vinificación

El vino Bach Extrísimo semidulce sigue una vinificación tradicional: Tras el despalillado y el prensado, se clarifica el mosto preparándolo para la fermentación alcohólica que tiene lugar a temperatura controlada entre 16-18°C durante unos 15 días. Las variedades son vinificadas por separado, lo que permite realizar un coupage más armónico para el Extrísimo. Tras los procesos de mezcla, sigue una maduración del vino con robles franceses y americanos de distintos tostados durante meses, que le confiere su característico bouquet.

Viticultura

Las producciones de este año fueron de gran calidad gracias a la lenta maduración de la uva que ha hecho que obtengamos vinos blancos excelentes y de gran expresión. La vendimia comenzó a finales de agosto con uvas que llegaron en perfecto estado sanitario, y se vendimiaron en su punto de madurez para conservar notas más frescas. Todas las variedades entraron de forma gradual, para así poder tener un espectro aromático mucho mayor de ellas, desde la parte más cítrica y fresca hasta las más maduras de fruta blanca.

Características de la añada

Una de las mejores añadas gracias a la escasa pluviometría, vendimia muy sana y temperaturas óptimas para una excelente maduración e intensidad aromática. Previamente seleccionamos los viñedos por su potencial cualitativo, equilibrio y homogeneidad. Se vendimiaron por zonas en distintos momentos buscando riqueza aromática y complejidad, obteniendo vinos muy sabrosos y agradables.

Características sensoriales

Aspecto: amarillo brillante con reflejos dorados.

Nariz: aromas a miel, orejones, vainilla, piel de naranja de confitada, con notas especias dulces y frutos secos.

Boca: envolvente y dulce con sabores a frutas confitadas, miel con notas.

Maridaje

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