

# BACH



## Gran Bach Brut

Es el cava de los grandes momentos. Combina la melosidad del Macabeo, el equilibrio del Xarel·lo y la delicadeza del Parellada, que junto con un toque de Chardonnay, crean un coupage excepcional.

### 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: Burbujas finas y equilibrada acidez.

### Maridaje

Ideal como aperitivo o como acompañamiento de tapas.

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Cava

VARIETADES:  
Macabeo, Xarel·lo, Parellada,  
Chardonnay

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 11,5%  
Azúcares reductores: 10gr/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.