

# BACH

## BACH EXTRÍSIMO SEMI DULCE

### *Historia*

**Masia Bach fue fundada a principios del pasado siglo por los hermanos Pere y Ramón Bach, fabricantes de tejidos. Quisieron enlazar la mejor tradición algodonera con la vitivinicultura dando el nombre del mejor algodón "Extrísimo" a las mejores viñas de donde históricamente procedían los vinos de Masia Bach.**

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 barrica. Es un complemento perfecto para foie, mariscos, guisos de pescado y toda clase de repostería.

### *Región de elaboración*

D.O. Catalunya

### *Nota de cata*

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 de roble americano muy cremosas. Agradable final intenso con toques de piel de naranja confitada

### *Consejo del enólogo*

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

### *Maridaje*

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

