

Descripción: Rexach Baqués Brut Nature Gran Reserva
DO Cava — Gran Reserva — Brut Nature

🍇 Variedades

Las proporciones pueden variar ligeramente según la añada y la fuente, pero el coupage tradicional es:

Xarel·lo (40%)

Parellada (25–35%)

Macabeo (25–30%)

En algunas versiones aparece un 5% de Chardonnay

🕰️ Crianza

40 a 54 meses en botella según la añada y la tienda consultada

(Gran Reserva = mínimo 30 meses, pero este cava supera ampliamente ese tiempo.)

🍾 Alcohol

11,5% vol.

#128067; Notas de cata
Color: amarillo dorado brillante y limpio

La Branca Online

Burbuja: fina, regular y persistente

Nariz: fresca y elegante; notas de frutos secos, tostados y matices varietales

Boca: suave, equilibrado, con acidez justa y final seco y sabroso; recuerdos de frutos secos y tostados

Rexach Baques Brut Nature Gran Reserva

#127793; Estilo

Cava ecológico en algunas añadas (según Enterwine)

Perfil clásico, muy limpio, con crian...



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.50 gr

Cava Blanc

Catalogado. Pocas existencias

12.95

IVA del 21 % incluido

8424615010209