



FUNAMBUL BRUT NATURE

Tipo: Cava Brut Nature Reserva

Bodega: Entre Vinyes

Origen: D.O. Cava (Cataluña, España)

Volumen: 750 ml

Agricultura: Ecológica

Variedades: 50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada

Crianza: 24 meses sobre lías

Elaboración: Segunda fermentación en botella (método tradicional)

Funambul Brut Nature es un cava elegante, seco y muy expresivo. Elaborado por el método tradicional y criado durante 24 meses sobre sus lías, muestra una burbuja fina y bien integrada.

Destacan aromas limpios de fruta blanca (manzana verde, pera, piel de melocotón), junto a notas de panadería y un final ligeramente salino que aporta frescura y distinción.

D.O. CAVA