



Fonda Neus

HOTEL - CASA FONDA



DELICATESSEN 6 €

	Dies	Horaris
Delicatessen	dl a dg	13 a 16
	dl	20.45 a 22

PRODUCTE GASTRONÒMIC: DELICATESSEN...

## CAVA MASIA FERMÍ FONT BRUT PERE CARBÓ I AMAT

CAVA DE LA FAMILIA CARBÓ – CARBÓ

ELABORAT ARTESANALMENT PER LES CAVES MAS OLIVER

PER CONSUMIR O COMPRAR ÚNICAMENT A LA FONDA NEUS



### AMÀNIMA RESERVA NATURE

Crianza mínima de 24 meses. Color amarillo ambarino de diminuta y alegre búrbuja. Aroma fresco con matices frutales y fondos tostados heredados de la crianza en cavas. Redondo al paladar, estructurado y agradable al paso de boca. El cava para todos los momentos. Temperatura de servicio de 4º C. a 6º C.

Se comercializa en Brut nature.

*Minimum 24 months of rearing. Ambar yellow with tiny and cheerful bubbles. Fresh fruit with nuances and toasted funds inherited from the aging cellars. Round on the palate, structured and enjoyable way to mouth. Cava for all time. Temperature of 4 ° C. 6 ° C. It is commercialized in Brut nature*



La fundadora de les caves,  
l'àvia **Francisca Vilanova Oliver**, el  
passat disset d'abril va fer cent anys.  
Ella va ser, juntament amb el seu  
marit en Joan Carbó Mas, l'ànima  
d'aquestes caves.