

Proyecto de Huerto Urbano



ROTARY
MARCA LA
DIFERENCIA



En octubre inició su actividad la Escuela de Hostelería +21 para jóvenes con Síndrome de Down y con otras discapacidades. Dependiente de la Fundación +21, entidad sin ánimo de lucro inscrita en el Registro de fundaciones. desde RC Sevilla Corporate, nos ha parecido una iniciativa que hemos apoyado colaborando en su difusión y participando en dotar de un huerto urbano, mejora que proporcionará una actividad productiva y recreativa que complementa la propiamente formativa.

Campaña Benéfica Navidad 2017 Producto Solidario





¿POR QUÉ UNA ESCUELA DE HOSTELERÍA?

Porque la formación en hostelería permite al alumno una autonomía doble, a saber:

Profesional: desarrollo profesional, independencia económica.

Personal: independencia alimentaria en su propio hogar.

Elementos básicos para cualquier persona, pero singular para un colectivo educado en muchos casos en la dependencia.

VILLA
CARLA
RESTAURANTE +21

ESTRUCTURA DEL PROYECTO

El proyecto se estructura en dos fases, una primera de realización de bancada de obra en muro perimetral en planta baja que permita una mesa de cultivo de 15ml para especies aromáticas (albahaca, perejil, eneldo,..) de uso habitual en condimentación en cocina. Sin perder zona de almacenamiento.

Una segunda fase de huerto en bancadas ligeras (madera/aluminio), en terraza tercera planta.

Ampliando hasta alcanzar 25ml útiles de cultivo de hortalizas de temporada.

Coste aproximado 175 €/ml, estructura, tierra vegetal, sistema riego por goteo.



RESTAURANTE VILLA CARLA

C/ Colombia 7, Sevilla 41013
954232871

COLECCIÓN RESERVA

BRUT RÉSERVE

La marca intemporal del estilo Palmer

Nuestro BRUT RÉSERVE se elabora con una selección de los mejores terruños de la Champagne. Los Premiers y Grands Crus de la Montagne de Reims predominan y dejan su huella. Una proporción importante de vinos de reserva confiere una plenitud y una madurez excepcionales. Marca intemporal del estilo Palmer, el Brut Réserve se distingue sobre todo por su fineza y elegancia.

La nariz, de una gran pureza, nos abre una rica paleta aromática combinando aromas de cítricos, de pera y durazno con algunas notas sutiles de avellana y un discreto toque de mantequilla que evoca la repostería fina. En boca, el vino seduce por su singular riqueza y frescura : un modelo de equilibrio.



EL ARTE DE LA ELABORACIÓN

Chardonnay : 50-55%
Pinot Noir : 35-40%
Pinot Meunier : 10-15%
Vinos de reserva : 25-35%
Maduración sobre lías :
Botella : 3-4 años
Magnum : 5-6 años
Dosificación : 8 g/l

25,20eur
IVA incl.

COLECCIÓN RESERVA

ROSÉ RÉSERVE

Aromas frutales excepcionales

El ROSÉ RÉSERVE es un champagne con una personalidad única. Este ensamblaje de vinos sorprendente se enoblece con vinos tintos que han sido vinificados en una Solera de barricas de roble. Este método de vinificación singular da como resultado un champagne rosado con aromas frutales excepcionales.

La nariz es intensa y destacan las fragancias golosas de fresas silvestres, animadas por notas vivas y fugaces de grosellas sobre un fondo delicadamente perfumado (vainilla, canela) En boca el vino es fresco, redondo y persistente, con burbujas suavemente tánicas que reflejan la misma elegancia afrutada.



EL ARTE DE LA ELABORACIÓN

Chardonnay : 40-45%
Pinot Noir : 40-45%
Pinot Meunier : 10-15%
Solera de vinos tintos : 10-12%
Vinos de reserva : 25-35%
Maduración sobre lías :
Botella : 2-3 años
Magnum : 3-4 años
Dosificación : 8 g/l

31,40eur
IVA incl.

COLECCIÓN ESPECIALIDADES

BLANC DE BLANCS

Pureza incomparable

Esta cuvée BLANC DE BLANCS, de una pureza incomparable, se elabora esencialmente con chardonnays que provienen de los magníficos terruños de Villers-Marmery y Trépail. Estos Premiers Crus de la Montagne de Reims, famosos por su elegancia y frescura, se ensamblan armoniosamente con los chardonnays delicadamente afrutados de la Côte de Sézanne.

Este champagne cristalino desarrolla sutiles aromas cítricos, de flores blancas y de almendras. La boca, fresca y sedosa, se prolonga con fineza con notas minerales provenientes de los suelos calizos.



EL ARTE DE LA ELABORACIÓN

Chardonnay : 100%
Maduración sobre lías :
Botella : 3-4 años
Magnum : 7-8 años
Dosificación : 7-8 g/l

34,30eur
IVA incl.