

# Newsletter

Diciembre 2015 - Diciembre 2015 - Diciembre 2015 - Diciembre 2015 - Diciembre 2015

Navidad, Navidad, dulce Navidad!!!. Parece mentira pero ya ha pasado un año!!!! Como siempre desde LA CAVA DE LA VILLA defendemos que el Cava no solo es para estas preciosas fechas, pero eso no quiere decir que la Navidad no sea la época por excelencia para disfrutar de una buena copa de cava. Así que nos hemos puesto en marcha y hemos conseguido traer los mejores cavas, organizar los eventos más navideños y traer las burbujas más especiales... Este mes nuestras burbujas forman rosarios a ritmo de villancico!!!

En este mes de Diciembre os traemos una nueva bodega, de las que nos gustan. BOLET, una bodega ecológica de profundo respeto hacia la tierra, de un mimo extremo en sus cavas y de una calidad insuperable. Son seis los nuevos cavas de BOLET que encontraras este mes en LA CAVA DE LA VILLA.

Y aunque las novedades de nuestros cavas son magnificas, este mes, dado su carácter festivo nos hemos esforzado especialmente en nuestros eventos del cava. Para que conozcáis la nueva bodega celebraremos una degustación de los cavas de BOLET con la presentación de sus fantásticos cavas. Pero no queda ahí la cosa, también tendremos una de nuestras catas de iniciación al cava que tanto están gustando.

Y en nuestras catas de maridaje, damos el do de pecho. Este mes maridaremos nuestros cavas en cuatro catas más. Comenzando por uno de los dulces mas navideños el panetonne que nos traen nuestros amigos de BOCONCCINI. Seguiremos con uno de nuestros "viajes gastronómicos" para irnos, en esta ocasión, hasta Mexico.

Y para terminar los "extraordinarios". Por una parte nos vestimos de gala, traemos una chef formada en "Le Cordon Bleu" de paris, hacemos los mejores platos de la cocina francesa, preparamos nuestros mejores cavas y celebramos nuestra cata especial de navidad. Por ultimo os traemos una novedad, para estos días de "niños en casa". ¿Qué te parecería que mientras tu catas los mejores cavas, tus hijos se lo pasen en grande con un animador infantil?.

Así que prepárate, comienza un mes lleno de burbujas, fiesta y buen cava..... Bienvenidos a LA CAVA DE LA VILLA.

## NOVEDADES: BODEGAS / CAVAS.

CAVA

**Bolet.**  
Collita pròpia

Hace más de siete generaciones que la familia Bolet se dedica al cultivo de la vid y la elaboración del vino. En el año 1887 Jaume Bolet Galofré hizo frente a la plaga de la filoxera replantando todas las viñas de su propiedad con pies americanos e injertándolos posteriormente con las variedades tintas y blancas propias de la comarca. Con el paso de los años se llevaron a cabo nuevas plantaciones de viñedos hasta llegar a las 66 Hectáreas que se cultivan hoy en día. En estas propiedades, todas ellas ubicadas en diferentes zonas y altitudes del municipio de Castellví de la Marca (Penedés), la familia Bolet lleva siglos produciendo vinos de gran calidad. En la bodega familiar se utiliza exclusivamente la uva cosechada en sus viñedos asegurando así una calidad óptima en todos los productos. Siguiendo los procedimientos más estrictos de la agricultura ecológica y certificados por el "Consejo Catalán de Producción Agrícola Ecológica" (CCPAE), no utilizan ningún tipo de

elementos químicos ni de síntesis en sus viñedos. Esto les lleva a la exclusividad de cada uno de sus cavas, exhibiendo características únicas del terreno privilegiado donde se cultivan.

### Cava Brut Classic Eco de BOLET (P.V.P. 13.00€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** Macabeo, Xarel-lo y Parellada. **Elaboración:** 2ª fermentación en botella a temperatura constante de 13°C, durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las lías con un periodo mínimo de 12 meses. **Color:** amarillo paja con reflejos dorados. La burbuja es fina y elegante. **Aroma:** Aroma a frutas blancas, notas amables y elegantes. **Paladar:** Buen paso de boca, con una fina sensación de dulzura. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas, y el carbónico se presenta bien integrado. Fino y elegante. **Maridaje:** Excelente como a aperitivo y para tomar a copas. **Temp. Servicio:** 4 - 6°C. **Alcohol:** 11,50%.

---

### Cava Brut Reserva Eco de BOLET (P.V.P. 15.30€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** Macabeo, Xarel-lo y Parellada. **Elaboración:** 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 15 meses. **Color:** Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario elegante. **Aroma:** Aroma frutal (plátano, melocotón, melón) junto a los derivados de su crianza (tostados, almendras). **Paladar:** Buen paso de boca, con una fina sensación de dulzura. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. Buen paladar y con carácter. **Maridaje:** Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, carne blanca, arroz y postres.

---

### Cava Brut Nature Reserva Eco de BOLET (P.V.P. 15.50€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** Macabeo, Xarel-lo y Parellada. **Elaboración:** 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 24 meses. **Color:** Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario muy elegante. **Aroma:** Destacan los aromas frutales (manzana verde y pera) junto a aquellos derivados de su crianza (almendras tostadas, repostería). **Paladar:** Buen paso de boca, muy seco pero armónico y equilibrado, fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. La burbuja es fina, constante, con numerosos puntos de burbuja y rosario elegante. **Maridaje:** Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, marisco, carne blanca y foie-gras.

---

### Cava Brut Reserva Rose de BOLET (P.V.P. 18.00€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** 100% Pinot Noir. **Elaboración:** 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 45 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 15 meses. **Color:** Rosa fresca con tonos azulados. Corona amplia y persistente, con una burbuja muy fina y ligera. **Aroma:** Destaca el aroma varietal y de frutas rojas (fresa y cereza). Presencia de notas suaves de fruta silvestre. **Paladar:** Paso en boca fresco y afrutado (ciruela y fresa), con refrescantes. Post gusto a frutas rojas. **Maridaje:** Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescados, pasta o postres con frutos rojos. **Temp. Servicio:** 4 - 6°C. **Alcohol:** 12%

---

### Cava Brut Nature Gran Reserva Eco de BOLET (P.V.P. 22.00€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** Macabeo, Xarel-lo y Parellada. **Elaboración:** 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 36 meses. **Color:** Amarillo paja con reflejos dorados, debido a su larga crianza. La burbuja es fina y produce un rosario notable y elegante. **Aroma:** Destacan los aromas derivados de su larga crianza (pan tostado, levaduras,...). **Paladar:** El carbónico de la fermentación y la acidez conviven en armonía. La larga crianza produce una entrada muy suave al paladar. Sobresalen las impresiones de frutos secos, tostados (almendras, avellanas) y melocotón. **Maridaje:** Este cava se recomienda de acompañante al pescado, marisco, langosta, carne blanca, foie-gras o carnes al horno.

## Cava Brut Nature Gran Reserva Selección Familiar de BOLET (P.V.P. 31.00€).



**Denominación de Origen:** Cava. **Varietades:** 80 % Xarel·lo, 10% Parellada 10% Macabeo. **Elaboración:** Solo se seleccionan las mejores añadas. 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un periodo mínimo de 48 hasta 60 meses. **Color:** amarillo paja con reflejos dorados, debido a su larga crianza. La burbuja es fina y produce un rosario muy fino y elegante. **Aroma:** Destacan los aromas derivados de su larga crianza (tostado y ligeros ahumados característicos de la variedad Xarel.lo). **Paladar:** La larga crianza produce una entrada muy suave al paladar. Sobresalen las impresiones de frutos secos y ahumados. **Maridaje:** Este cava hace de acompañante sublime al pescado, marisco, langosta y al foie-gras, junto con carnes de caza.

## PROMOCIONES.



Desde LA CAVA DE LA VILLA queremos facilitarte tus compras navideñas y para ello ponemos en marcha un servicio de reparto a domicilio. Durante estas fiestas podrás realizar tus compras en nuestra tienda de la Calle Valverde y volver a tu casa con las manos en los bolsillos. Con nuestro nuevo servicio de reparto a domicilio por compras superiores a una caja de cava (seis botellas), te llevaremos tu compra de forma gratuita a tu domicilio. Esta promoción solo será válida para las compras que realices en nuestra tienda de la calle Valverde 35, quedando fuera las que realices a través de nuestra tienda Online que llevarán aplicadas los correspondientes gastos de envío..

## GRUPO DE CATA DE CAVA.

**Grupo de Cata.**

- Grupo de cata especializado.
- Cava, cava, cava y más cava.
- Todo tipo de catas (verticales, horizontales, a ciegas...)
- Cata, aprende y disfruta.
- Diez reuniones anuales (mín.)
- Cuatro cavas por reunión (mín.)
- Descuentos y promociones.
- Insignia de miembro.
- Cuota anual: 120€

La Cava de la Villa.  
C/ Valverde 35. 28004 Madrid. Telf. 912772638 / Info@lacavadelavilla.com

En LA CAVA DE LA VILLA tenemos los dos únicos grupos de cata especializados en cava de Madrid y ahora abrimos inscripciones para el tercero. El objetivo es no solo acercarnos al cava, sino conocerlo en profundidad, aprender y divertirse. Con un número máximo de nueve integrantes y diez sesiones por edición, nos reuniremos para poder realizar todo tipo de catas (horizontales, verticales, a ciegas...) pero siempre teniendo como eje central el Cava. Además, solo por pertenecer al grupo de cata disfrutaras de descuentos en tus compras, promociones especiales, un pin de miembro... Si estas interesado ponte en contacto con nosotros y te daremos más información. Inscripción anual: 125€

## EVENTOS Y CATAS.

### CATAS A LA MEDIDA.

**Cata a la medida**

Un cumpleaños, una fiesta privada, una cata de maridaje, una reunión de amigos... todo a tu medida!!!

La Cava de la Villa.  
Espacio Gourmet - Madrid.

¿Quieres celebrar tu cumpleaños de una forma original con una cata de cava?. ¿Eres un entusiasta del sushi y quieres aprender a maridarlo con cava?. ¿Buscas como celebrar una fiesta privada con tus amigos?. ¿Quieres dar una sorpresa a alguien especial?...Te organizamos una cata a la medida en la que, en compañía de personal especializado, podrás no solo disfrutar del cava, sino también conocer sus secretos mientras te diviertes. Podemos organizar tu cata y evento privado en función del número de personas, el presupuesto que tengas, tus gustos y preferencias. Todo a tu medida!!!

## TROBADAS DE INTERCAMBIO DE PLACAS.



Si eres un aficionado al coleccionismo de Placas de Cava estas de suerte!!!!. De forma periódica organizamos "Trobadas" de intercambio de placas de cava entre nuestros clientes y amigos. Si quieres participar en ellas solo tienes que ponerte en contacto con nosotros y te indicaremos cuando es la siguiente. Puedes seguir toda la información al respecto en el grupo de Facebook "Placas de Cava en Madrid - La Cava de la Villa".

## TALLER DE CATA: INICIACIÓN AL CAVA (03/12/15).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 03/12/15 a las 20:30 un taller de cata de iniciación al cava. Por solo cinco euros podrás conocer los secretos de la elaboración, maridaje y cata de distintos tipos de cava. Además, en el caso de que ese mismo día quieras realizar alguna compra de cualquiera de nuestros cavas te descontaremos cinco euros del total de tu compra. Te aconsejamos que no dejes pasar tiempo, las plazas son limitadas. Así que, si estás interesado, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en nuestro teléfono (912772638) o mail ([info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)). Solo para principiantes.

## CATA MARIDADA: DOLCISIMO!!! (05/12/15).



LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con BOCCONCINI llevará a cabo una navideña cata maridada. En esta ocasión os traemos los dulces más tradicionales y navideños de la gastronomía italiana. Disfruta de los Panettone, Pandoro, Fior d'Albicocca... Una oportunidad única para poder degustar estas dulces maravillas y hacerlo en perfecta armonía con nuestros mejores cavas. Como siempre, si contamos con BOCCONCINI seguro que será delicioso. Así que ya sabes, el próximo día 05/12/15 merienda con nosotros a las 19:00 y por solo 20€ podrás disfrutar de esta experiencia gastronómica apta para golosos. Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## CATA MARIDADA: VIVA MEXICO!!! (11/12/15).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 11/12/15 a las 21:00 todo un homenaje a la gastronomía mexicana. Tostadas de atún estilo contramar, guacamole, aguachile de Vieiras, moles de todo tipo, tacos de cochinita pibil, flan de cajeta... ¿Te suena bien?. ¡Pues mejor sabrá!. Ven a celebrar con nosotros toda una fiesta mexicana en perfecta armonía con los más deliciosos cavas. Así que ya sabes, el próximo día 11/12/15 a las 21:00 y por solo 25€ podrás disfrutar de esta experiencia gastronómica, conocer los secretos del maridaje del cava y acabar gritando....Viva México!!!! Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## TALLER DE CATA: DEGUSTACION CAVAS BOLET (17/12/15).



LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes una maravillosa degustación en colaboración con BOLET el próximo jueves 17/12/15 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar los fantásticos cavas de esta bodega. Además, en el caso de que ese mismo día quieras realizar alguna compra de los cavas de BOLET te descontaremos cinco euros del total del importe. Como siempre, te aconsejamos que no dejes pasar el tiempo, las plazas son limitadas y vuelan. Así que, si estas interesado en participar, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en nuestro teléfono (912772638) o mail ([info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## CATA ESPECIAL MARIDAJE: CATA DE NAVIDAD (19/12/15).



¿Quieres celebrar la navidad con Nosotros?. Pues hemos preparado una cata especial de Navidad como nunca lo habíamos hecho. En colaboración con LA TABLE DE LAURA disfrutaremos de la mejor cocina francesa en armonía con los cavas de mayor calidad de nuestro catalogo. Nuestra chef Laura, tras su paso por "Le Cordon Bleu" de Paris y numerosos restaurantes internacionales llega a LA CAVA DE LA VILLA para esta gran ocasión. El próximo día 19/12/15 a las 21:00 y por solo 38€ podrás disfrutar de toda una experiencia gastronómica junto a nosotros. Así que no tardes, es imprescindible reservar (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)). Solo faltas tú, no te lo puedes perder!!!.

## CATA MARIDADA: CATA FAMILIAR (26/12/15).



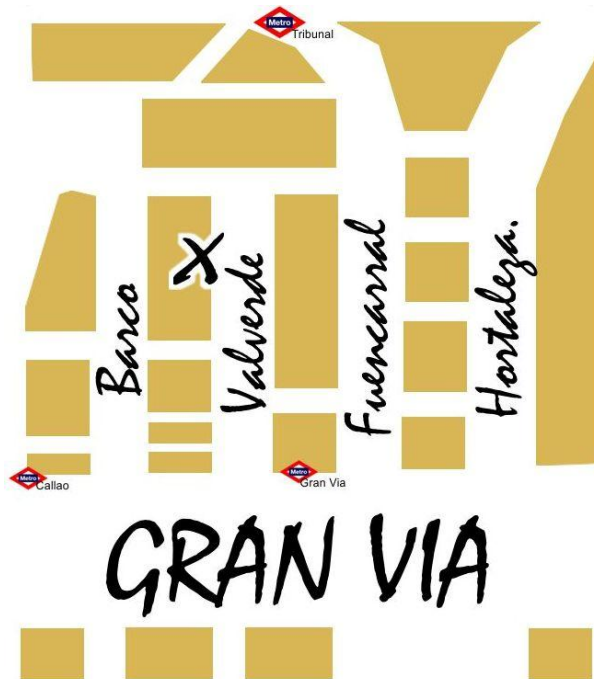
Atendiendo a vuestras sugerencias y teniendo en cuenta que en estos días de Navidad tenemos niños en casa....En LA CAVA DE LA VILLA hemos organizado la primera cata familiar!!!!. Una cata en la que mientras tu disfrutas de los mejores cavas artesanos, tus hijos lo pasaran en grande junto con una animador infantil (cuentacuentos, pintura de caras, globoflexia...). El mejor plan para una mañana de sábado, para ti y para los peques de la casa. El próximo día 26/12/15 a las 12:00 y por solo 25€ por adulto (niños gratis) podrás participar en nuestra cata familiar. Tenemos plazas limitadas, así que no tardes. Haz tu reserva cuanto antes (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## LA CAVA DE LA VILLA ONLINE.



En nuestra Web hemos querido ofrecer a nuestros clientes y amigos algo más que una simple tienda Online. En nuestra pagina web ([Http://www.lacavadelavilla.com](http://www.lacavadelavilla.com)) no solo podrás realizar tus compras desde cualquier lugar, de una forma sencilla y clara, sino también disfrutar de sus diferentes secciones (blog, buscador de maridajes, etc.), promociones, ofertas y precios online especiales, entrega a domicilio, etc. Una CAVA DE LA VILLA virtual, que permitirá disfrutar del maravilloso mundo del cava de la misma forma que nuestra tienda física...así que ya sabes, te esperamos en la WEB!!!!

HAY UN LUGAR EN MADRID EN EL QUE LAS BOTELLAS DE CAVA VIVEN FELICES.....



**C/ Valverde 35. Madrid 28004**

**91 277 26 38 / 663 773 103**

**La Cava De La Villa Madrid**

**@lacavadelavilla**

**WWW.lacavadelavilla.com**

**info@lacavadelavilla.com**