

# Newsletter

En Enero 2016 - Enero 2016 - Enero 2016 - Enero 2016 - Enero 2016 - Enero 2016

Lo primero de todo..... FELIZ AÑO 2016!!!! Desde LA CAVA DE LA VILLA os deseamos que este nuevo año que comienza sea aquel en el que encontréis la mayor felicidad, se cumplan todos vuestros deseos y lo celebréis a lo grande (por supuesto, con cava). Las Navidades pasaron, dejaron alegría, reencuentros con la familia y los amigos, deliciosas reuniones, cenas, comidas y..... la economía temblando!!!. Pero que nadie se asuste, aquí venimos los de LA CAVA DE LA VILLA para poner os un poco más fácil la "cuesta de enero". Este mes nuestras burbujas son económicas.

Y para subir la famosa "Cuesta de Enero" os traemos un especial que hemos titulado "CAVAS PARA SUBIR LA CUESTA". En él encontrareis unas cuantas recomendaciones con una relación calidad precio fantástica y nunca más caros de quince euros. Un poco de todo, un brut nature, un ecológico, un reserva, un rosado, un gran reserva... diferentes, artesanos, cuidados y con el mejor precio que podemos encontrar.

Nuestros talleres de cata serán tres este mes. 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 una dedicada a cavas monovarietales.

Por último, en nuestras catas de maridaje, seguimos organizando nuevos y deliciosos eventos. Este mes serán tres las catas maridadas en las que disfrutaremos de las armonías del cava. Una nueva edición de nuestra cata más aclamada, la CATA SAYONARA, con el mejor sushi en perfecta armonía con nuestros cavas. Y si te gusta el queso estas de suerte, no te pierdas nuestra cata "Cavas y quesos....saben a besos". Por último una cata propia de estas fechas y dedicada a las "Conservas de Invierno".

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

## CAVAS PARA SUBIR LA CUESTA.

Como novedad este mes os traemos una selección de nuestros cavas que os ayudaran a subir la famosa y temida "cuesta de Enero". Una selección en la que hemos marcado dos condiciones esenciales, la relación calidad-precio y un límite de quince euros en su precio. Por supuesto cuenta con que son del tipo de cavas que normalmente encuentras en LA CAVA DE LA VILLA. Ya sabes, bodegas pequeñas, artesanas, de las que miman el cava hasta el máximo, con respeto a la tierra, pequeñas producciones.... En definitiva, nuestros cavas preferidos.

### Cava Brut Nature Permont's de CONDE DE VALICOURT (P.V.P. 7.90€).



Un cava que supone el esfuerzo para conseguir un vino de la mayor calidad a un precio económico. A partir de vinos de primera calidad (los mismos que utiliza la bodega para sus largas crianzas) se elabora ese brut nature que entre otras distinciones presenta cuatro estrellas rojas en la reciente Guía Peñín 2016 como la mejor relación calidad-precio. Dependiendo de la época del año es etiquetado como reserva o joven con un tiempo de rima de entre 15 y 24 meses. Sin añadir ningún licor de expedición y con cero gramos de azúcar por litro, siendo apto (con moderación) incluso para diabéticos. Disponible en botellas de 750cc y en tamaño magnum (1.5 l.). Un cava 100% natural, fresco, joven e intenso.

## Cava Brut Nature Reserva Parellada I Faura de CAROL VALLES (P.V.P. 13.00€).



Los protagonistas de esta historia son dos, Una pequeña bodega y un hombre, Joan Caroll que lleva a la practica lo que el denomina "Cavas de autor". Una bodega que solo elabora Cava Premium y una producción reducida a 20.000 botellas anuales. Elaborado con las variedades de uva tradicionales: 40% parellada, 40% macabeo, 20% xarel·lo. Sin añadir licor de expedición alguno (cero gramos de azúcar por litro). Como resultado se obtiene un cava fresco, ligero y bien equilibrado, en el que predominan los tonos afrutados por encima de los de crianza.

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



Un cava elaborado a partir de las mejores uvas de las variedades tradicionales (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) y siguiendo en todo momento los parámetros de al agricultura y vinificación ecológica. Fermentación del vino 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. A la vista presenta un precioso amarillo paja con reflejos dorados y una burbuja es fina y elegante. En nariz encontraremos aromas a frutas blancas, notas amables y elegantes. En boca se caracteriza por su buen paso, con una fina sensación de dulzura. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas, y el carbónico se presenta bien integrado. Fino y elegante. Excelente como a aperitivo.

## Cava Brut Reserva Rose de GUILERA (P.V.P. 15.00€).



Un cava brut, con la cantidad justa de licor de expedición. Elaborado a partir de dos de las uvas mas interesantes de los cavas rosados, la Garnacha y la Pinot Noir. Una producción limitada por la propia bodega que les permite continuar haciendo sus cavas de la forma mas artesanal, sin maquinas, sin químicas... donde todas y cada una de las botellas pasan por las manos de Pere Guilera. A partir de las mejores variedades y después de pasar veinticuatro meses en rima, nos encontramos con un cava fresco y elegante, de un color fresa vivo e intenso, con gusto y aromas a frutas rojas. Excelente para aperitivos, canapés y comidas alegres y ligeras. Es un producto bien acabado, digestivo, armónico e inspirado.

## Cava Brut Nature Gran Reserva Coupage de Alicia CONDE VALICOURT(P.V.P. 12.50€).



Un cava hecho con y por amor en el que el enólogo Martin Pere Montserrat rinde homenaje a su mujer, Alicia. Elaborado a partir de viñas con un mínimo de 30 años, sin cantidad alguna de licor de expedición (cero gramos de azúcar por litro) y el coupage tradicional del cava (Xarel·lo, macabeo y parellada). Un cava perfectamente equilibrado, potente, seco y apetitoso, con notas de hinojo, pera, melon, manzana. Un cava con la calidad a la que nos tiene acostumbrados esta gran bodega y que dado su excelente precio se convierte en un imprescindible que no podia faltar en este Newsletter dedicado a la famosa "cuesta de enero"..

## 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 valida 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 llevaran 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](mailto: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: 120€

## 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.



**Placas de Cava**

Si eres coleccionista de placas de cava estas de suerte!!!. Periódicamente celebramos "Trobadas" de intercambio entre todos nuestros clientes y amigos. Si quieres participar en ellas puedes ponerte en contacto con nosotros en el teléfono 912772638, en nuestro mail de información o a través del grupo "Placas de Cava en Madrid" en Facebook.

**La Cava de la Villa.**  
Espacio Gourmet - Madrid.

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".

### ¿SABES QUE ES EL CAVABRUNCH? (09/01/16 – 12:30 h).



**El CAVABRUNCH**

Todos los segundos sábados de cada mes...  
...En LA CAVA DE LA VILLA.

El término "brunch" proviene de la unión de "breakfast" (desayuno) y "lunch" (almuerzo). Consiste en una comida realizada a media mañana de gran popularidad en los países anglosajones y que esta pegando fuerte en nuestro país. Si no has tomado un buen brunch un sábado por la mañana no sabes lo que es bueno y si lo has hecho pero no incluía cava sigues sin saberlo!!!! Nuestro "CAVABRUNCH" es, una fantástica cata de

cava, maridada con un suculento brunch. El próximo sábado 9 de Enero a las 12:30 serán doce los "cavabrunchers" que podrán disfrutar de los cavas seleccionados por LA CAVA DE LA VILLA junto con un variado y completo brunch por solo 20€. Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## TALLER DE CATA: INICIACIÓN AL CAVA (14/01/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 14/01/16 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)).

## CATA MARIDADA: CAVAS Y QUESO.... SABEN A BESO!!! (16/01/16).



¿Qué ocurre cuando en una misma cata puedes saborear los mejores quesos y los más fantásticos cavas? Quesos curados, cremosos, ligeros o grasos junto con los cavas más artesanos. Pues si lo quieres saber no te pierdas esta maravillosa cata maridada en la que comprobaremos si es cierto el dicho popular... "uvas y queso, saben a beso". El próximo día 16/01/16 a las 21:00 y por solo veinticinco euros podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de los mejores quesos y degustar los más artesanos cavas. Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)). Te garantizamos que merecerá la pena....No te lo puedes perder!!!!

## TALLER DE CATA: DEGUSTACION CAVAS BOLET (21/01/16).



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 21/01/16 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 estás 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 MARIDADA: CATA SAYONARA (23/01/16).



De nuevo te traemos lo que ya se ha convertido en un "clásico", nuestra CATA SAYONARA. Donde podrás conocer los secretos del maridaje del cava con los diferentes tipos de sushi. Nuestro "sushi master" preparará lo mejor del sushi de su país, Sashimi, Nigiris, Makis, Sushi Roll, etc. y los maridaremos con nuestros mejores cavas. Por solo 25€ el próximo día 23/01/16 a las 21:00 podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de varios cavas artesanales y diferentes tipos de Sushi realizados de forma tradicional. No dejes pasar el tiempo, las plazas son limitadas y vuelan. Reservas: teléfono (912772638) o mail ([info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## TALLER DE CATA: "UNA SOLA UVA" (28/01/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 28/01/16 a las 20:30 una degustación de diferentes cavas monovarietales elaborados con UNA SOLA UVA por cada cava. Garnacha, trepat, Xarel.lo, Pinot Noir.... Por solo cinco euros podrás participar en esta cata. Además, en el caso de que ese mismo día quieras realizar alguna compra te descontaremos cinco euros del total de tu compra. Te aconsejamos que no dejes pasar tiempo, las plazas son limitadas. Así que, si estas interesado, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en nuestro teléfono (912772638) o mail ([info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## CATA MARIDADA: CONSERVAS DE INVIERNO (31/01/16).



Con el invierno comienza el frío, las tardes de quedarse en casa y de compartir tradiciones. Y es una de estas tradiciones, la de realizar deliciosas conservas, la que se convierte en protagonista de esta cata maridada. Disfruta con nosotros de las mas suculentas conservas de carne, vegetales o pescado en perfecta armonía con nuestros mejores y mas artesanos cavas. Por solo 25€ el próximo día 31/01/16 a las 21:00 podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de varios cavas artesanales y diferentes tipos de conservas realizadas de forma tradicional. No dejes pasar el tiempo, las plazas son limitadas y vuelan. Reservas: teléfono (912772638) o mail ([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](http://WWW.lacavadelavilla.com)

[info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)