

La Cava de la Villa - La Cava de la Villa - La Cava de la Villa - La Cava de la Villa

Newsletter

Febrero 2016 - Febrero 2016 - Febrero 2016 - Febrero 2016 - Febrero 2016 - Febrero 2016

Febrero.... El mes del amor!!!! Cupido despierta, todo se llena de corazones y celebramos el amor festejando San Valentín. Y no es que el resto del año no pongamos todo el amor del mundo en seleccionar nuestros cavas para vosotros o en organizar nuevos eventos, pero en Febrero teníamos que hacer algo especial. Así que allá vamos.... Este mes nuestras burbujas tienen forma de corazón!!! Viva San Valentín!!!

En cuanto a nuestras novedades te traemos un póker de ases. Cuatro cavas, cuatro grandes reservas, cuatro primeras figuras que sin duda harán que te enamores del cava. En primer lugar, desde MARRUGATS os traemos un cava con un coupage diferente de Pinot Noir y Chardonnay. Pero además, una de las mejores bodegas de nuestro país, RECAREDO. Os traemos tres de sus fantásticos cavas, dos cavas blancos y un rosado que demuestran por que Recaredo se ha convertido en un referente, no solo en el cava biodinámico, sino en el mundo del cava en general.

Nuestros talleres de cata serán cuatro este mes. Celebraremos una degustación de los cavas de RECAREDO 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, una dedicada a cavas rosados y, celebrando este mes, una dedicada a "maridajes perfectos" (puro amor verdadero).

Por ultimo, en nuestras catas de maridaje, este mes serán tres las ocasiones en las que podrás participar de nuestras experiencias gastronómicas en torno al cava. Dedicaremos una de nuestras catas al amor mas romántico con una "edición especial San Valentín" de nuestro Cavabrunch. Pero también tenemos una cata dedicada al amor más pasional, una cata realizada en colaboración con SPICY YULI de los platos mas afrodisiacos que puedas imaginar en perfecta armonía con nuestros cavas. Por ultimo una de nuestras catas mas solicitadas por todos vosotros. ¿Una pista?... Puxa Asturias!!!.

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

NOVEDADES CAVAS / BODEGAS

Cava Brut Nature Gran Reserva RIMA 32 de MARRUGATS (P.V.P. 27.30€).



Elaborado con vino seleccionado de las uvas chardonnay y pinot noir. Fermentado a baja temperatura para potenciar los propios aromas de las uvas. Posteriormente se realiza la segunda fermentación en botella durante mas de 30 meses. De color amarillo brillante con un suave desprendimiento de pequeñas burbujas que forman una corona compacta. Aroma complejo potente e intenso. Recuerda a frutas, manzana o albaricoque, también a frutas tropicales, de gran finura. También encontraremos los aromas terciarios propios de su buena crianza. Espléndida explosión de carbónico en boca. De frescor agradable, goza de mucho cuerpo y persistencia lo que le convierte en un Cava de gran personalidad.

Cava Brut Nature Gran Reserva "Terrers" 2008 de RECAREDO (P.V.P. 27.50€).



Un cava que expresa la diversidad de tierras y de zonas microclimáticas del Alt Penedès. Una agricultura ecológica, biodinámica con una vendimia manual para garantizar la calidad de una uva destinada a largas crianzas. Un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Con un coupage de 46% Xarel·lo 40% Macabeo 14% Parellada. La vinificación, elaboración y crianza se realizan íntegramente en Recaredo. Con la finalidad de aportar más estructura y elegancia al cava final, un 4 % del ensamblaje corresponde a vinos que han hecho una ligera crianza en barrica de roble. La toma de espuma y la crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. Degüelle manual sin congelar. En definitiva, todo lo necesario para que este cava se convierta en "imprescindible" cuando lo pruebes.

Cava Brut Nature Gran Reserva "Intens" Rosat 2011 de RECAREDO (P.V.P. 29.50€).



Un cava que representa la intensidad cromática que puede alcanzar la uva en el Mediterráneo. Apuesta por la autenticidad en un trayecto seco, vivo y profundo que define un estilo esencialmente gastronómico. Un Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición y con un coupage de 41% Monastrell, 41% Pinot, 18% Garnacha de viñedos propios. Un 11 % del vino base ha hecho la crianza en barrica de roble durante dos meses. Viticultura biodinámica, un paso más allá de la ecología. La toma de espuma y la crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. El degüelle (expulsión de las lías de la segunda fermentación en botella) se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella; profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

Cava Brut Nature Gran Reserva "Subtil" 2007 de RECAREDO (P.V.P. 37.90€).



La sutileza se desgrana en matices minerales y reminiscencias cremosas que dibujan un perfil sensorial de autenticidad. Exaltación de la complejidad, notas de crianza fina y burbujas de alta integración. Es un Brut Nature, totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. La añada 2007 en Recaredo representa el refinamiento de la potencia. Los frutos recolectados ofrecen un gran potencial de envejecimiento con una estructura y acidez increíblemente sorprendentes para la elaboración de nuestros vinos espumosos de larga crianza. 2007 destaca por ser una añada seca con lluvias en primavera que aseguran el excelente desarrollo de la cepa en la fase vegetativa. Menor producción, más expresividad y calidad.

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...)
- Cava, aprende y disfruta.
- Diez reuniones anuales (min.)
- Cuatro cavas por reunión (min.)
- 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: 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".

TALLER DE CATA: INICIACIÓN AL CAVA (04/02/16).

Cata de Iniciación al Cava

LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de ofrecer a sus clientes y amigos una fantástica cata de iniciación que se celebrará el próximo 04/02/16 a las 20:30 horas. Si estás interesado en asistir haz tu reserva en el teléfono 912772638 o en nuestro mail info@lacavadelavilla.com.

La Cava de la Villa.
Espacio Gourmet - Madrid.

LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 04/02/16 a las 20:30 un taller de cata de iniciación al cava. Por solo cinco euros podrás conocer los secretos de la elaboración, tipos, maridaje y cata de distintos tipos de cava. Toda una oportunidad para conocer y acercarte al fascinante mundo del cava de una forma divertida y amena. 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, que luego se acaban, en nuestro teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com).

TALLER DE CATA: CATA EN ROSA (11/02/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 11/02/16 a las 20:30 un taller de cata dedicado en exclusiva a cavas rosados. Conoce los distintos tipos de uva, garnacha, trepat, Pinot Noir, monastrell y por solo cinco euros podrás conocer los secretos de la elaboración, tipos, maridaje y cata del cava rosado. Y además, esta vez también pueden venir chicos....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).

CAVABRUNCH: EDICION ESPECIAL SAN VALENTIN (13/02/16 – 12:30 h).



Nuestra forma de celebrar el día de San Valentín, una edición especial del cavabrunch dedicado al amor más romántico y tierno que te puedas imaginar. 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!!!! Así que ya sabes, te esperamos a ti y a tu pareja....Y si no la tienes, tranquilo, ¿quien te dice que no puedas encontrarla aquí?. El próximo sábado 13 de Febrero 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, completo y amoroso brunch por solo 20€. Imprescindible reserva (912772638 / info@lacavadelavilla.com).

TALLER DE CATA: DEGUSTACION CAVAS RECAREDO (18/02/16).



LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes una maravillosa degustación en colaboración con Cavas RECAREDO. El próximo jueves 18/02/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar sus fantásticos cavas en compañía del director comercial de la bodega, Ferran Junoy. Además, en el caso de que ese mismo día quieras realizar alguna compra de los cavas de RECAREDO 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).

CATA MARIDADA: SPICY HOT LOVE!!! (20/02/16).



Y seguimos celebrando el amor, pero esta vez el amor más ardiente y pasional. LA CAVA DE LA VILLA en colaboración de SPICY YULI llevará a cabo una cata en la que la sensualidad y la pasión serán las protagonistas. Toda una experiencia gastronómica, especiada y sensual que no te puedes perder. Por solo 28€ el próximo día 20/02/16 a las 21:00 podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de varios cavas artesanales y armonizarlos con una succulenta variedad de platos afrodisiacos. Así que ya sabes, si estas interesado no tardes en hacer tu reserva, las plazas son limitadas. Reservas: teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com).

TALLER DE CATA: MARIDAJES PERFECTOS (25/02/16).



LA CAVA DE LA VILLA la Villa tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes un maravilloso taller de cata con cavas y sus perfectas armonías gastronómicas. El próximo jueves 25/02/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás participar en esta experiencia gastronómica. Descubre la combinación del cava y el chocolate negro, el queso azul....mas que armonía, amor del bueno. Así que, si estas interesado en participar, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en el teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com). Celebremos San Valentín como se merece.....os esperamos!!!!

CATA MARIDADA: PUXA ASTURIAS!!!! (27/02/16).



Muchos de vosotros nos habíais preguntado y sabemos que lo estabais esperando.... Pues ya esta aquí!!!. De nuevo te traemos una nueva edición de la cata "PUXA ASTURIAS!!!". Donde maridaremos nuestros mejores cavas con uno de los platos más tradicionales, la fabada asturiana. Por solo 28€ el próximo día 27/02/16 a las 14:00 podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de varios cavas artesanales y armonizarlo con una deliciosa y tradicional fabada. No dejes pasar el tiempo, las plazas son limitadas y vuelan. Reservas: teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com). Os esperamos guajes!!!!

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