

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

Newsletter

Abril 2016 - Abril 2016 - Abril 2016 - Abril 2016 - Abril 2016 - Abril 2016

El buen tiempo ya esta aquí, las flores, los días mas largos, la luz.....En definitiva, ¿qué tal llevamos la primavera?. Esperamos que bien pero por si acaso os traemos un montón de novedades para que esta maravillosa estación lo sea aun mas. Este mes de Abril nuestras burbujas son florales y primaverales!!!!

En cuanto a nuestras novedades, como ya va siendo costumbre te traemos cuatro nuevos cavas que sin duda te encantaran. En este mes de Abril viajamos hasta Sant Fe del Penedes para traerte cuatro cavas de una bodega de las "nuestras", GIRO RIBOT. Un fantástico cava extrabrut, un gran reserva con el coupage tradicional, un cava totalmente diferente y un fantástico "barrica".

Nuestros talleres de cata serán cuatro este mes. Para presentar nuestras novedades de este mes organizaremos una fantástica degustación en colaboración con GIRO RIBOT, donde cataremos sus mejores cavas. Y además, como cada mes, celebraremos una edición mas de nuestro taller de iniciación al cava para nuestros clientes mas noveles. Pero no queda ahí la cosa, también tendremos un taller de cata dedicado a los cavas "diferentes" y una nueva edición de nuestra cata en rosa.

Por ultimo, en nuestras catas de maridaje, este mes serán cuatro las ocasiones en las que podrás participar de nuestras experiencias gastronómicas en torno al cava. Comenzamos el mes festejando la primavera con una cata llena de flores, nuestra "Spring Bubbles" en colaboración con SPICY YULI. Junto a ella también disfrutaremos, este mes de Abril, de una fantástica cata con los sabores mas picantes la "Red Hot Chili Cava". Disfrutaremos también de lo que ya se ha convertido en todo un clásico nuestra "Cata Sayonara", de cava y sushi. Y por ultimo una cata que sabe a besos, nuestra cata de cava y queso.

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

NOVEDADES CAVAS / BODEGAS

Bodega GIRO RIBOT.



Los ancestros de la familia Giró Ribot están íntimamente unidos a la comarca del Penedés por vínculos que se remontan a varias generaciones de productos de vinos, cavas y espirituosos. Las últimas generaciones se habían dedicado eminentemente a la elaboración de licores y bebidas espirituosas. Es una bodega familiar pero con una proyección internacional.

Cava Extrabrut Reserva Tendencias de GIRO RIBOT (11.50€)



Tipo: Cava Extra Brut. Crianza en botella: 18 meses. Tipo Uva: 40% Chardonnay, 40% Xarel.lo, 20% Parellada. Vendimia: Manual, desde principios del mes de septiembre a principios del mes de octubre. Elaboración: La fermentación ha transcurrido muy lentamente, a baja temperatura, con el fin de favorecer la formación de aromas secundarios en la primera fermentación. Vista: Cristalino, pálido, con matices verdosos y reflejos pajizos. Su desprendimiento de carbónico es constante y persistente, provocando la formación de una abundante corona. Nariz: Agradables aromas de fruta tropical, piñas, plátanos y peras. En una segunda capa, se aprecian notas de pastelería ligera. Boca: Es un cava vivo y joven con un perfecto equilibrio entre acidez y nivel de azúcar. Amplio y bien estructurado.

Cava Brut Nature Gran Reserva Ab Origen de GIRO RIBOT (12.50€).



Tipo: Cava Brut Nature Gran Reserva. Crianza en botella: 36 meses. Tipo Uva: 50% Macabeo, 30% Xarel·lo, 10% Parellada, 10% Chardonnay. Vendimia: Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de una selección de nuestros viñedos, de edades comprendidas entre 20 y 30 años. Vista: Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos. Su desprendimiento de carbónico es persistente, con formación de pequeñas burbujas que crean una delicada corona. Nariz: Aroma muy limpio y elegante con notas almendradas. Ligerito toque de miel sobre un fondo de hierbas secas. Boca: Seco, bien estructurado, vivo y maduro a la vez. Con un ligero fondo tostado y amarescente muy integrado que le confiere amplitud. Duradero, potente y equilibrado

Cava Brut Reserva SPUR de GIRO RIBOT (14.50€).



Tipo: Cava Brut Reserva. Crianza en botella: 24 meses. Tipo Uva: 45% Macabeo, 40% Xarel·lo, 10% Chardonnay, 5% Parellada. Para la producción de este cava únicamente se utilizan azúcares procedentes de la propia uva. Se trata de un cava único, dónde el 100% de los azúcares provienen del propio mosto de la uva. Vista: Color pálido con irisaciones verdosas, muestra un perlado muy fino y continuo. Nariz: Intensos aromas de fruta fresca, que nos evocan a la vendimia, notas aportadas por el mosto de uva utilizado tanto en el licor de tiraje como en el licor de expedición. Boca: Muy amable, untuoso, estructurado y con carácter. Nos ofrece un amplio paso por boca. El buen equilibrio entre dulzor-acidez realza el agradable frescor y provoca un persistente postgusto, en armonía con la fina y crujiente burbuja.

Cava Brut Reserva AVANT de GIRO RIBOT (24.50€).



Tipo: Cava Brut Reserva. Crianza en botella: Entre 18 y 24 meses. Tipo Uva: 45% Xarel·lo, 40% Chardonnay, 15% Macabeo. Vendimia: Vendimia manual en cajas de 20 kg desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo de la finca de Can Bas, con edad de viñas entre 30 – 50 años y de producción limitada. Elaboración: La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. Una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C. La otra, fermenta en barricas nuevas de roble francés y de los Balcanes. Este vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Su complejidad permite un perfecto maridaje con la más exquisita y elaborada cocina desde el aperitivo hasta el postre. Ideal para sorprender en una ocasión especial

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.



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.



¿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 (06/04/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 06/04/16 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).

CATA MARIDADA: SPRING BUBBLES (09/04/16).



LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con SPICY YULI llevara a cabo una deliciosa cata maridada para celebrar la llegada de la Primavera. ¡¡¡¡Bienvenidos a nuestra "SPRING BUBBLES"!!!!. El menú mas primaveral, totalmente lleno de flores, sabores y aromas de la nueva estación y por supuesto..... mucho cava. El próximo día 09/04/16 a las 21:00 y por solo 28€ podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de los mas primaverales platos y degustar los cavas más artesanos. Imprescindible reserva en el teléfono (912772638) o en el mail (info@lacavadelavilla.com). Solo faltas tú, te garantizamos que merecerá la pena.....Haz tu reserva ya!!!.

TALLER DE CATA: CAVAS DIFERENTES (14/04/16).



El garbanzo negro, el perro verde, la oveja negra....LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes un maravilloso taller de cata con CAVAS DIFERENTES. El próximo jueves 14/04/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar una selección de cavas diferentes de lo habitual. 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 el teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com).

CATA MARIDADA: CATA SAYONARA (16/04/16).



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. Nuestra "sushi master" preparara 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 16/04/16 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).

TALLER DE CATA: CATA EN ROSA (21/04/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 21/04/16 a las 20:30 un taller de cata dedicado en exclusiva a los cavas rosados. Conoce sus 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. Como todos sabéis esta cata la solemos hacer "solo de chicas" pero esta vez también os vamos a dejar participar a vosotros. Eso si, tendréis que venir acompañados de compañía femenina. Te aconsejamos que no dejes pasar tiempo, las plazas son limitadas. Así que, si estas interesad@, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en nuestro teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com).

RED HOT & CHILI CAVA, UNA CATATA DE MARIDAJE (23/04/16).



Después del éxito de la pasada edición de esta cata, nos complace anunciaros que LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con SPICY YULI llevara a cabo otra deliciosa cata maridada con los sabores más picantes de distintos lugares del mundo. Calor, sabor, picante y.....mucho cava. El próximo día 23/04/16 a las 21:00 y por solo 28€ podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de los mejores platos picantes y degustar los más artesanos cavas. Imprescindible reserva (912772638 / info@lacavadelavilla.com). Solo faltas tú, te garantizamos que merecerá la pena.....Haz tu reserva ya!!!.

TALLER DE CATATA: DEGUSTACION CAVAS GIRO RIBOT (27/04/16).



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 27/04/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar sus fantásticos cavas. Además, en el caso de que ese mismo día quieras realizar alguna compra de los cavas de GIRO RIBOT 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: CAVAS Y QUESO.... SABEN A BESO!!! (30/04/16).



¿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 mas artesanos. Pues si lo quieres saber no te pierdas esta maravillosa cata maridada en al que comprobaremos si es cierto el dicho popular... "uvas y queso, saben a beso". El próximo día 30/04/16 a las 21:00 y por solo veintiocho euros podrás aprender los secretos de su maridaje, disfrutar de los mejores quesos y degustar los más artesanos cavas. Imprescindible reserva en nuestro teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com). Te garantizamos que merecerá la pena.....No te lo puedes perder!!!!

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