

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

Newsletter

Mayo 2015 - Mayo 2015 - Mayo 2015 - Mayo 2015 - Mayo 2015 - Mayo 2015

Ya estamos en Mayo y parece que el buen tiempo ha llegado para quedarse. Un mes con mas puentes que los billetes de euro y con muchas, muchas ocasiones de tomar un buen cava. Así que aquí llegamos nosotros para traer las mejores burbujas de este primaveral mes.

En cuanto a nuestras novedades, como ya va siendo costumbre te traemos cuatro nuevos cavas que sin duda te encantarán. En este mes de Mayo os acercamos a una bodega tradicional, pequeña, de las que miman sus cavas como a nosotros nos gusta, la FAMILIA OLIVEDA y su gama de cavas de mayor calidad los GRAN GRIMAU Dos fantásticos monovarietales y dos cavas absolutamente imprescindibles.

Nuestros talleres de cata serán cuatro este mes. Para presentar nuestras novedades de este mes organizaremos una fantástica degustación en colaboración con FAMILIA OLIVEDA, donde cataremos sus mejores cavas. Y además, como cada mes, celebraremos una edición más de nuestro taller de iniciación al cava para nuestros clientes más noveles. Pero no queda ahí la cosa, también tendremos un taller de cata dedicado a los maridajes del cava y por petición vuestra, una nueva degustación de los cavas de GIRO RIBOT. Y un adelanto, en Junio una degustación de los cavas de CONDE DE VALIOCURT, con la presentación de su nuevo cava MARTIN VINTAGE.

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. En primer lugar una cata de sabores ahumados de distinto tipo y en completa armonía con nuestros cavas. Además, y por aclamación popular, una nueva edición de nuestra cata de cava y quesos. Por ultimo y para terminar el mes dando el do de pecho, una cata junto a LA TABLE DE LAURA con un eje común... el COLOR VERDE!!!

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 FAMILIA OLIVEDA.



Ya desde 1764 se producen vinos en la propiedad de la Familia Oliveda aunque tan solo para consumo familiar. Es a partir de 1948 cuando Josep Oliveda y su esposa Joana Rigau comparten sus vinos y cavas con nosotros. Desde entonces su filosofía ha sido producir y cavas de calidad apostando por una conjugación de los métodos mas tradicionales y la moderna tecnología que permite un estricto control de calidad e investigación.

Cava Gran Rigau Brut Nature Reserva Mil.lesime Familia de OLIVEDA (13.50€)



Uno de los cavas de la gama de mayor calidad de la FAMILIA OLIVEDA, los cavas GRAN RIGAU. Un fantástico cava Brut Nature sin adición de azúcar en el licor de expedición y una crianza mínima de entre 36 y 48 meses. Elaborado exclusivamente con las mejores variedades seleccionadas para la familia y un coupage tradicional de Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Como resultado tenemos un cava equilibrado, con personalidad pero sin perder frescura, afrutado y con un potente final. Sin duda un cava que no deja indiferente a nadie y que se convertirá en un indispensable para ti.

Cava Gran Rigau Nature Brut de Bruts Reserva de OLIVEDA (16.50€).



Dentro de los GRAN RIGAU te traemos un cava con un coupage de las tres variedades clásicas del cava, Xarel.lo, Macabeo y Parellada. Un cava de producción limitada y elaboración artesanal que antes de llegar a ti reposa en botella de 30 a 36 de rima. Descubre en el la nobleza obtenida del método tradicional a partir de la selección de las mejores viñas, así como el perfecto equilibrio proporcionado por el lento envejecimiento de las cavas de la familia OLIVEDA. Un cava que merecía ser una de nuestras novedades de este mes y que desde ahora podrás encontrar en LA CAVA DE LA VILLA.

Cava Gran Rigau Brut Nature Reserva Chardonnay de OLIVEDA (16.50€).



Otra de las novedades de este mes en LA CAVA DE LA VILLA. Descubre la magia del Chardonnay con este fantástico cava elaborado de la forma más estricta del método tradicional. La lenta evolución de esta variedad de uva propicia un cava de gran fineza, elegancia, vivaz y ligero. Producción limitada y elaboración artesanal para un cava elaborado 100% de uva Chardonnay con un reposo en botella de entre 30 y 36 meses. Un cava cada vez más solicitado por que cada vez hay más gente que reconoce la excelencia. Un cava versátil del que disfrutaras tanto en una suntuosa comida como en una copa de aperitivo.

Cava Gran Rigau Brut Reserva Pinot Noir de OLIVEDA (16.50€).



La última de nuestras novedades del mes pero no por ello menos importante. El Gran Rigau Pinot Noir es un cava elaborado con las mejores viñas de esta variedad de la propiedad de la familia OLIVEDA. Una producción limitada con un coupage monovarietal y un reposo en rima de entre 30 y 36 meses siguiendo el método tradicional. Te sorprenderá desde el primer momento con su color rojo cereza intenso tan poco frecuente entre los cavas elaborados con Pinot Noir. Un cava afrutado, fresco y atrevido, que evoca las noches de verano, la fiesta y el mar mediterráneo.

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 estás 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 (04/05/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrará el próximo día 04/05/16 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: DEGUSTACION CAVAS GRAN RIGAU DE OLIVEDA (12/05/16).



LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes una maravillosa degustación en colaboración con Cavas GRAN RIGAU de OLIVEDA. El próximo jueves 12/05/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar sus fantásticos cavas además de conocer en profundidad esta bodega. 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: CATA AHUMADA (13/05/16).



LA CAVA DE LA VILLA llevara a cabo una deliciosa cata maridada con sabor a humo....los mejores ahumados y los cavas mas artesanos se darán cita ese día, solo faltas tu. Salmon, bacalao, embutidos, quesos....todo ahumado y en armonía con el mejor cava El próximo día 13/05/16 a las 21:00 y por solo 25€ podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de los mejores ahumados y degustar los mas artesanos cavas. Imprescindible reserva (912772638 / info@lacavadelavilla.com). No te lo pierdas, te garantizamos que merecerá la pena.....Haz tu reserva ya!!!.

TALLER DE CATA: MARIDAJES PERFECTOS (19/05/16).



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 19/05/16 a las 20:30, por solo seis 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: CAVAS Y QUESO.... SABEN A BESO!!! (20/05/16).



¿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 20/05/16 a las 21:00 y por solo veinticinco 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!!!!

TALLER DE CATA: DEGUSTACION CAVAS GIRO RIBOT (26/05/16).



Debido al gran numero de nuestros clientes que no pudieron acudir a la anterior por “aforo completo”, repetimos....LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes una maravillosa degustación en colaboración con Cavas GIRO RIBOT. El próximo jueves 26/05/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar sus fantásticos cavas. 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: CATA EN VERDE (27/05/16).



Nuevamente recibimos a LA TABLE DE LAURA en LA CAVA DE LA VILLA para celebrar toda una experiencia gastronómica. El hilo conductor de esta fantástica cata será en esta ocasión un color, el verde. Todo, este día, será de ese color, los fantásticos platos de Laura, el cava con el que lo armonizaremos... todo verde!!!!. Así que ya sabes, el próximo día 27/05/16 a las 21:00 y por solo treinta euros podrás disfrutar de la mejor cocina francesa (pos supuesto verde), degustar los más artesanos cavas (¿también verdes?) y disfrutar de su maridaje. Imprescindible reserva en nuestro teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com). Te garantizamos que merecerá la pena.....No te lo puedes perder!!!!

TALLER DE CATA: DEGUSTACION CAVAS CONDE DE VALICOURT (02/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes una maravillosa degustación en colaboración con Cavas CONDE DE VALICOURT. El próximo jueves 02/06/16 a las 20:30, por solo cinco euros podrás degustar sus fantásticos cavas además de disfrutar de la presentación de su ultimo maravilloso cava, el MARTIN VINTAGE. 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).

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