

Y como quien no quiere la cosa ya tenemos a Junio aquí. Y con él, el verano. ¿Preocupados por el calor?. Pues que nadie se alarme!!!. Contra los días calurosos, cava frío!!! Este mes nuestras burbujas son veraniegas!!!

En el apartado de novedades de este Newsletter encontraras dos auténticas maravillas. Os presentamos dos auténticos bombazos de lo que sin duda son dos de nuestras bodegas preferidas. De Conde de Valicourt os traemos una crianza laaaaarga, sin nada de azúcar y como a ellos les gusta llamarlo "Puro Cava". De Maria Rigol Ordi os traemos algo exclusivo y excepcional, como todos sus cavas....

Para comenzar nuestros talleres de cata con buen pie, tendremos aquí a CONDE VALICOURT con los que disfrutaremos de sus fantásticos cavas. Y además celebraremos una edición más de nuestro taller de iniciación al cava para nuestros clientes más noveles, un taller de cata dedicado a los cavas gran reserva de largas crianzas y por petición vuestra, una nueva edición de la "Cata en rosa". Y como novedad dentro de nuestros talleres de cata ponemos en marcha la primera edición de nuestra "Cava Taste".

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 nueva edición de nuestro famoso "Cavabrunch" y una nueva edición de nuestra cata "Viva México!!!". Por último y para dejar el listón bien alto, una nueva cata en colaboración con SPICY YULI, la cata "Bajo el Mar".

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

NOVEDADES CAVAS / BODEGAS

Cava Brut Nature Gran Reserva "Martin Vintage" de CONDE DE VALICOURT (20.00€)



Coincidiendo con el 75 aniversario de nuestra cava en 2015 y, dándole vueltas a cómo celebrarlo y rendir homenaje a los que sentaron las bases de lo que hoy son, no se les ocurrió mejor idea que hacer una reinterpretación de su cava más emblemático: **PAS DE SUCRE**. Así nace un cava gran reserva de 66 meses de doble crianza: 4 años de crianza con levaduras y tapón de corona + 18 meses adicionales con tapón de corcho (de los que 12 meses en vertical y 6 meses en punta -boca abajo). Para preservar la frescura del corcho esos 18 meses adicionales con corcho han transcurrido en condiciones óptimas de humedad y ausencia de luz. El resultado: un cava complejo, profundo y redondo. Ideal como cava de sobremesa para degustar sin prisas.

Cava Brut Nature Reserva "20 Meses" MARIA RIGOL ORDI (23.50€).



Los "Microtirajes" nacen con la voluntad de ofrecer productos singulares e innovadores a partir de coupages seleccionados de cosechas excepcionales. Productos efímeros e irrepetibles fruto de una cosecha determinada que esperamos que satisfagan el deseo de los amantes de los espumosos de descubrir cavas muy personales. Amarillo brillante con toques alimonados. Burbuja fina y persistente. Aroma potente, complejo y fresco. Hierbas mediterráneas sobre un fondo de flores y lías finas con toques de lima nueva. Frescura vegetal de retama, azahar y almendra blanca con predominio de notas de manzana verde. Apunte final salino y anisado. Excelente expresión de crianza. Intenso, seco y muy fresco. Cremosidad de la burbuja bien fundida con un final ligeramente amargoso. Perfecto equilibrio entre frescura y crianza.

PROMOCIONES.



Desde LA CAVA DE LA VILLA queremos facilitarte tus compras y para ello ponemos en marcha un servicio de reparto a domicilio. Desde ahora 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: 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 último 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).

TALLER DE CATA: INICIACIÓN AL CAVA (09/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 09/06/16 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).

¿QUIERES SER UN CAVABRUNCHER? (11/06/16 – 12:30 h).



fantástica cata de cava, maridada con un succulento brunch. El próximo sábado 11 de Junio 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).

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

TALLER DE CATA: LARGAS CRIANZAS (16/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 16/06/16 a las 20:30 una degustación de diferentes cavas con LARGAS CRIANZAS. El tiempo, las largas crianzas y vinos de gran calidad es lo que hace posible esta cata de cavas con un mínimo de cuatro años de crianza. Por solo cinco euros podrás participar en esta cata y conocer los mejores grandes reservas. 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)

CATA MARIDADA: VIVA MEXICO!!! (17/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 17/06/16 a las 21:00 todo un homenaje a la gastronomía mexicana. Botanas, guacamole, aguachiles, moles de todo tipo, cochinita pibil, tingas, 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 17/06/16 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).

TALLER DE CATA: CATA EN ROSA (23/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con SPICY YULI llevara a cabo una deliciosa cata maridada. Esta vez será BAJO EL MAR pero tranquilo, no tienes que venir con el equipo de buceo. Traeremos el fondo del mar a LA CAVA DE LA VILLA. El menú mas submarino, pescados, cefalópodos, mariscos y por supuesto..... mucho cava. El próximo día 24/06/16 a las 21:00 y por solo 28€ podrás aprender los secretos del maridaje del cava, disfrutar de los mejores 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: CATA EN INGLES, CAVA TASTE (30/06/16).



LA CAVA DE LA VILLA la Villa tiene el placer de celebrar para sus amigos y clientes un maravilloso taller de cata en INGLES. con cavas y sus perfectas armonías gastronómicas. Tanto si eres extranjero como si lo que buscas es mejorar tu nivel de ingles, el próximo jueves 30/06/16 a las 20:30, por solo 12 euros podrás participar en nuestra CAVA TASTE. Nuestro director de cata nativo, te guiara por los secretos del cava en un perfecto ingles. Te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en el teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com).os esperamos!!!! English spoken here!!!!

CATA MARIDADA: CATA SAYONARA (01/07/16).



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 01/07/16 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).

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