

Las vacaciones se van acabando (o por lo menos dan sus últimos coletazos) y con ellas el verano y el calor. Vuelta al trabajo, a los problemas, a las prisas, los agobios..... Espera!!!! Que aquí estamos nosotros para alegrarte la vuelta con un buen cava de la mejor calidad.

En el apartado de novedades de este Newsletter encontraras dos fantásticos cavas de una gran bodega, SUMARROCA. Un cava brut reserva y un brut nature con mayor crianza. Dos cavas, cuatro varietales diferentes y una bodega de las que nos gustan a los de LA CAVA DE LA VILLA.

Y por supuesto, como siempre, también hemos organizado un montón de talleres de cata, catas maridadas y eventos relacionados con el cava. Para comenzar, una edición más de nuestro taller de iniciación al cava para nuestros clientes más noveles. Después seguiremos con un taller de cata dedicado a "largas crianzas", una nueva edición de nuestros "Maridajes perfectos" y una fantástica "Cata 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. En primer lugar una cata viajera, da una vuelta al mundo a través de su gastronomía. Seguiremos con un homenaje a la grandiosa croqueta, tan redondita, tan cremosa, tan rica!!!. Y después.... Fast Food, pizza, hot dogs, hamburguesas. Por ultimo una nueva edición de nuestra "Cata Sayonara" todo un clásico ya en LA CAVA DE LA VILLA.

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

## NOVEDADES CAVAS / BODEGAS

### Cava Brut Reserva de SUMARROCA (12.50€)



Clásico Sumarroca, viñedos propios, una aportación mínima de chardonnay (siempre inferior al 7%) a la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada, y una crianza mínima de 20 meses en rima. Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima alrededor de 24 meses. Color amarillo pálido. Aroma muy fresco, mezcla de fruta procedente del vino base con las primeras notas de repostería de la crianza de dos años del cava. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable que se integra a la perfección en la estructura del cava.

### Cava Brut Nature Gran Reserva de SUMARROCA (16.50€).



Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima alrededor de 36 meses. Color amarillo pálido. Aroma fresco o de gran complejidad en el que se mezclan, en primer lugar, las notas de repostería, debidas a la crianza de 36 meses del cava, con unas notas ligeras de fruta fresca procedentes del vino base. La boca es fresca, suave y con una burbuja muy fina que se integra perfectamente en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco donde se expresa toda la franqueza del cava. La finura del tiempo con una aportación mínima de chardonnay (siempre inferior al 7%) a la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada, y una crianza mínima de 36 meses en rima.

## 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: INICIACIÓN AL CAVA (08/09/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 08/09/16 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](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## CATA MARIDADA: LA CATA VIAJERA!!! (09/09/16).



Prepara las maletas, nos vamos de viaje. Partimos a recorrer el mundo a través de las mas sabrosas tapas de los diferentes continentes y siempre en la compañía del mejor cava. Así que ya sabes, el próximo día 09/09/16 a las 21:00 y por solo 28€ podrás disfrutar de esta experiencia gastronómica, conocer los secretos del maridaje del cava y conocer distintos platos de diferentes lugares del mundo. Si estas interesado en venir haz tu reserva cuanto antes no te vayas a quedar sin pasaje. Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## TALLER DE CATA: LARGAS CRIANZAS (15/09/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 15/09/16 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](mailto:info@lacavadelavilla.com))

## CATA MARIDADA: FAST FOOD & COLD CAVA!!! (16/09/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara en esta ocasión todo un homenaje al FAST FOOD. Una gastronomía que por "rápida" no tiene por que significar de segunda categoría. Ven a participar junto a nosotros de esta experiencia gastronómica, pizza artesana, hot dogs diferentes, hamburguesas gourmet y por supuesto el mejor cava artesano. Así que ya sabes, el próximo día 16/09/16 a las 21:00 y por solo 25€ podrás disfrutar de esta experiencia gastronómica, conocer los secretos del maridaje del cava y la mejor fast food/good food que puedas imaginar. Imprescindible reserva.

## TALLER DE CATA: MARIDAJES PERFECTOS. (22/09/16).



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 22/09/16 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](mailto:info@lacavadelavilla.com)).



## CATA MARIDADA: CROQUETAS & CAVA. (23/09/16).



Todo un clásico para una fantástica cata. Redondita, cremosa, deliciosa...con ustedes!!!! La croqueta!!!. Sabemos que como las croquetas de una madre no hay nada pero estas seguramente están a la misma altura. Croquetas de jamon, bacalao, queso azul, boletus... El próximo 23/09/16 a las 21:00 en colaboración con CROQUETASRICAS.COM, especialistas en croquetas gourmet, podrás disfrutar de esta maravilla de la cocina española en perfecta armonía con la mejor selección de cavas artesanos por solo 25€. Imprescindible reserva (912772638 / [info@lacavadelavilla.com](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## TALLER DE CATA: CATA EN ROSA (29/09/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 29/09/16 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. 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](mailto:info@lacavadelavilla.com)).

## CATA MARIDADA: CATA SAYONARA!!!! (30/09/16).



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 30/09/16 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))

## 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**