

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

Newsletter

Octubre 2016 - Octubre 2016 - Octubre 2016 - Octubre 2016 - Octubre 2016

Ya estamos en Octubre, el otoño ha llegado y desde La Cava de la Villa le hemos preparado una buena bienvenida. Prepárate por que nuestros cavas ya están aquí, cavas nuevos, un montón de talleres de cata de cava y catas maridadas.... Y burbujas, muchas burbujas, millones de burbujas.... Este mes nuestras burbujas son otoñales.

En el apartado de novedades de este Newsletter encontraras tres fantásticos cavas de una gran bodega, MASPUJADÓ. Una bodega de las que nos gustan en LA CAVA DE LA VILLA. Bodegas pequeñas, que no “fabrican” cava sino que lo miman, lo cuidan y hacen verdaderas obras de arte en cada botella. Un cava brut reserva y un brut nature con mayor crianza. Y para vosotros os traemos dos reservas, brut y brut nature, y un gran reserva que se convertirá en un “imprescindible”.

Y por supuesto, como siempre, también hemos organizado un montón de talleres de cata, catas maridadas y eventos relacionados con el cava. Para comenzar, como siempre, una edición más de nuestro taller de iniciación al cava para nuestros clientes más noveles. Después seguiremos con un taller de cata dedicado a “Cavas ecológicos” y un fantástico taller dedicado a “Cavas con barrica”. Y poniendo el broche de oro contaremos con ROGER PUJOL de cavas MASPUJADÓ que nos presentara en sus fantásticos cavas.

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. Junto con SPICY YULI tendremos dos fantásticas catas, “Cava con 5 sentidos” y “Como Cava para chocolate”, no te las pierdas. Además, contaremos por primera vez con nuestros amigos de TU TRUFA en una cata que seguro será un éxito. Y para cerrar el mes una de las catas preferidas de nuestros clientes, “Cavas y quesos....saben a besos”.

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

NOVEDADES CAVAS / BODEGAS

Cava Brut Reserva de MASPUJADO (10.00€)



Un cava tradicional elaborado con las variedades típicas de uva de la zona del Penedés. A partir de un coupage de Xarel.lo, Macabeo y parellada, descansa en rima por un periodo nunca inferior a los 15 meses para conseguir un fantástico cava brut con una relación calidad-precio de las que pocas veces encontramos. Un cava amarillo pálido brillante. En nariz notas de fruta y de flor blanca muy marcadas. Burbuja fina y muy expresivo en boca.

Cava Brut Nature Reserva de MASPUJADO (12.00€)



Un cava tradicional elaborado con las variedades típicas de uva de la zona del Penedés. A partir de un coupage de Xarel.lo, Macabeo y parellada, descansa en rima por un periodo nunca inferior a los 15 meses para conseguir un fantástico cava que sin añadir licor de expedición alguno se presenta como un brut nature con una gran relación calidad-precio que le convierte en imprescindible. Un cava amarillo pajizo con burbuja fina y de larga crianza en la cava. Fresco dominio de fruta madura y flores y tostados. Paso elegante final seco y persistente amplio y redondo, carbónico finamente integrado.

Cava Brut Nature Gran Reserva de MASPUJADÓ (21.00€).



El cava que representa los 25 años de la historia de la bodega. Color brillante. Nariz limpia y pleno de aromas típicos de larga crianza. Notas aromáticas de fruta, flores blancas y frutos secos. En boca fantasía de cremosidad, donde la vainilla y el chocolate acompañan, junto la finísima burbuja, notas de frutas maduras y un punto de cítricos que equilibra el conjunto. El 25 aniversario es un cava totalmente seco, sin adición de licor de expedición y 42 meses de crianza. Coupage: 43% de Xarel·lo, 25% de Parellada, 25% de Macabeu y 7% de Chardonnay. Un cava muy gastronómico, combinación perfecta para maridar con carnes, guisos y platos elaborados

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.

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 (06/10/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 06/10/16 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: CAVA CON CINCO SENTIDOS!!! (07/10/16).



¿Quieres saber lo que es UMAMI?. ¿Serías capaz de distinguir texturas y sabores con los ojos cerrados?. ¿Sabes por que comemos con la vista y degustamos con la nariz?....Pues aquí podrás encontrar las respuestas. LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con SPICY YULI llevara a cabo una vez mas, una deliciosa cata maridada. El próximo día 07/10/16 a las 21:00 y por solo 25€ podrás no solo disfrutar de los mejores cavas y platos, sino que además, lo pasaras en grande!!!. Para realizar tu reserva puedes ponerte en contacto con nosotros a través de nuestro mail (info@lacavadelavilla.com) o por teléfono (912772638).

PRESENTACION DE BODEGA: CAVAS MASPUJADÓ (13/10/16).



LA CAVA DE LA VILLA en colaboración con MASPUJADO celebrara el próximo día 13/10/16 a las 20:30 una presentación de los cavas de esta bodega para la que contaremos con la visita de Roger Pujol. Por solo cinco euros podrás participar en esta cata y conocer sus cavas. Además en caso de que ese día compres alguno de los cavas que probaremos recibirás un descuento de cinco euros en el precio final de tu compra. Te aconsejamos que no dejes pasar tiempo, las plazas son limitadas. Si estas interesado, te recomendamos que vayas haciendo tu reserva cuanto antes en nuestro teléfono (912772638) o mail (info@lacavadelavilla.com)

CATA MARIDADA: COMO CAVA PARA CHOCOLATE!!! (14/10/16).



LA CAVA DE LA VILLA y SPICY YULI se unen de nuevo para llevara a cabo una deliciosa cata maridada. En esta ocasión solo os diremos una palabra... CHOCOLATE. El será el protagonista de esta cata, diferentes platos en los que de una u otra forma siempre habrá chocolate (y no te imaginas la de formas que hay!!!!) El próximo día 14/10/16 a las 21:00 y por solo 28€ podrás no solo disfrutar de los mejores cavas y platos, sino que además, participaras en toda una experiencia gastronómica. Para realizar tu reserva puedes ponerte en contacto con nosotros a través de nuestro mail (info@lacavadelavilla.com) o por teléfono (912772638).

TALLER DE CATA: CAVAS ECOLOGICOS. (20/10/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 20/10/16 a las 20:30 un taller de cata con diferentes cavas ECOLOGICOS y BIODINAMICOS. Participa en esta cata de respeto al suelo, de amor a la viña y conoce el mundo de los cavas ecológicos. Por solo cinco euros podrás participar en esta cata. 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: TRUFA!!!!. (21/10/16).



Tuber magnatum pico, tuber uncinatum, tuber melanosporum... ¿Sabes de que estamos hablando?, ¿y si te digo trufas?. Llega el otoño y con el, desde lo mas profundo de la tierra, las preciadas trufas de mejor calidad. El próximo 21/10/16 a las 21:00 en colaboración con TU TRUFA, especialistas en las mejores trufas, podrás disfrutar de diferentes y trufadas recetas en perfecta armonía con la mejor selección de cavas artesanos por solo 28€. Imprescindible reserva (912772638 / info@lacavadelavilla.com).

TALLER DE CATA: CAVAS CON BARRICA (27/10/16).



LA CAVA DE LA VILLA celebrara el próximo día 27/10/16 a las 20:30 un taller de cata dedicado en exclusiva a los cavas con barrica. Aunque el cava realiza la segunda fermentación en botella, sus vinos base pueden tener o no barrica. Conoce junto a nosotros que matices y diferencias aporta la madera en los cavas y por solo cinco euros podrás conocer los secretos de la elaboración, tipos, maridaje y cata. 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).

CATA MARIDADA: CAVAS Y QUESO.... SABEN A BESO!!!! (28/10/16).



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 la que comprobaremos si es cierto el dicho popular... "uvas y queso, saben a beso". El próximo día 28/10/16 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!!!!

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