



Un cava que es pura música

Te traemos una delicia musical, el grupo Els Amics de les Arts ha creado su primer cava, La Taula Petita. Y lo ha hecho de la mejor manera: 100% ecológico y sin sulfitos añadidos. Además, en esta experiencia entrarás en el sorteo de una entrada para asistir a su evento especial de presentación.

¿Sabías que...?

1

Els Amics de les Arts se unen al club de los cantantes que se han enamorado del vino y han querido crear su marca propia. Miguel Bosé, Lluís Llach, Bob Dylan, Sting, Madonna, Jay Z o Mick Hucknall de Simply Red son algunos famosos que han pisado unas bodegas para hacer realidad uno de sus sueños: tener su propio vino.

2

El grupo no solo quería tener un cava, sino que se ha involucrado desde el primer día, en la vendimia y toda la elaboración. Han grabado varios vídeos de la aventura que puedes ver en la web: www.lataulapetita.com Y con esta experiencia, además de disfrutar el cava, puedes ser uno de los afortunados que vayan al mini-concierto de presentación.

3

La Taula Petita es también uno de nuestros nuevos Social Wines. Vinos que elaboramos a 3 bandas por nuestros sommeliers, los mejores elaboradores y las opiniones de nuestra comunidad digital. Era irresistible no participar en este proyecto con Alta Alella y Els Amics de les Arts.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

El vino expresa emociones y sentimientos, como la música. Y con esta premisa congeniamos con Els Amics de les Arts para divulgar y disfrutar más del mundo del vino.

La Taula Petita es un espumoso suave, pero de aromas muy mediterráneos y tendencia afrutada. Disfruta de su buena elaboración y déjate transportar hasta la magnífica costa del Maresme, cerca de la Serralada de Marina, de donde nace este cava. Y sívelo bien frío, entre 6-8°C, en copas más anchas que las flautas de cristal, con las de forma de tulipa. Así podrás disfrutar más de las burbujas y su perfil aromático.

Apuntes gastronómicos



La Taula Petita: Su carácter, volumen y frescor nos dan todo el potencial para que, elijas el momento que elijas, como copa de bienvenida o con algún plato ligero, encante a todos tus amigos. Música en estado líquido para brindar por la amistad.



En el restaurante Els Garrofers de Alella hacen una cocina con producto de proximidad y ecológico, igual que el cava. Uno de sus platos más famosos, el tartar de aguacate con champiñones, pomelo, manzana, anguila y sorbete de albahaca, va perfecto con este cava que acompañará el graso bocado con su ligero carácter salino y su equilibrada acidez.



LA TAULA PETITA · BRUT NATURE RESERVA 2015

ELS AMICS DE LES ARTS CON CELLER DE LES AUS
(ALTA ALELLA) Y SOCIAL WINES

D.O. CAVA

MACABEO

CONSUMO: HASTA 2019

12% VOL.

f Alta Alella

@AltaAlella



ligero

La opinión del experto



César Cánovas



David Seijas



Raúl Igual



Sílvia Culell

Equipo de sumilleres de Wineissocial

Elegancia, frescura y el ritmo de Els Amics de les Arts son las señas de identidad de este Cava ecológico y sin sulfitos añadidos

Un Cava eléctrico, con muy buena acidez y extraordinaria frescura, donde destacan los aromas propios del Macabeo (cítricos, manzanas, flores blancas...). Un Cava de gran armonía, como el grupo de música que lo hace "Els Amics de les Arts", y que pide de otro trago fácilmente.

Prueba a encontrar estos aromas:



limón



manzana
roja



La nota técnica

Primer cava elaborado al 100% con la variedad Macabeo y sin sulfitos ni aditivos. Se elabora en la bodega ecológica de Alta Alella, el Celler de les Aus, con uva de su propiedad. Se sigue el método rural o ancestral, donde el vino fermenta casi en su totalidad para acabar la fermentación dentro de la botella, de una manera espontánea y a baja temperatura. Crianza sobre lías entre 15 y 24 meses y tampoco se le añade licor de expedición.

La voz del productor

Els Amics de les Arts: "No queríamos tener un vino, queríamos hacer un vino. Y ha salido este cava, un cava fantástico para brindar por la amistad."

Historia de la bodega

Els Amics de les Arts son grandes amantes del vino, no solo por toda la cultura que lo rodea sino también por los paralelismos que pueden establecerse entre este y la música. Una visita a Alta Alella y conocer el propietario de la bodega, el enólogo Josep M. Pujol-Busquets, los convenció. Y fue así como, uniendo esfuerzos, nace La Taula Petita. Un canto a la amistad y a todos los valores en los que creen que ahora están embotellados en este cava. Un tándem que se completó con la colaboración de Wineissocial.