

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

El Cava protagoniza las fiestas más exclusivas de la noche barcelonesa

- **Live Cava es la nueva propuesta exclusiva para poner en valor el Cava con Lluçia Ferrer como maestro de ceremonias en tres fiestas exclusivas en el Mirador Unlimited 360 Barcelona, el Palacio de la Música y el Real Círculo Artístico.**
- **La modelo Judit Mascó, la actriz Mireia Oriol y la deportista Ona Carbonell, brindan con Cava junto con los chefs Jordi Vilà del restaurante Alkimia, con una estrella Michelin y 3 soles Repsol; y el mediático presentador y chef de la Taverna del Ciri, Marc Ribas.**



Enlace con imágenes de la fiesta: <https://we.tl/t-FvekUcMSEW>

Vilafranca del Penedés, lunes 25 de octubre de 2022. La D.O. Cava promueve tres fiestas exclusivas este otoño como punto de encuentro entre reconocidas personalidades de distintas áreas, con el objetivo de rendir homenaje a las burbujas con mayor historia de nuestro país, el

D.O. CAVA

Cava. Las icónicas fiestas, bautizadas como Live Cava, se celebrarán desde este mes de octubre hasta finales de año. El presidente del Consejo Regulador del Cava, Javier Pagés, manifiesta que “cada fiesta será un homenaje al Cava, a la tradición y al esfuerzo que hay detrás de cada una de las delicadas burbujas que disfrutamos en la copa”. La primera de las fiestas se vivió el pasado el 20 de octubre en el novedoso Mirador Unlimited 360 Barcelona con vistas panorámicas a la ciudad. La primera dupla de celebridades formada por la famosa modelo Judit Mascó y el reconocido chef Jordi Vilà ha podido compartir sus experiencias con Cava en el trayecto de sus vidas familiares y profesionales en un ambiente de glamour muy cercano.

Judit Mascó asegura que “mis regalos de cumpleaños son buenos Cavas. Siempre tengo Cava en la nevera, forma parte de mi vida, no solamente para celebrar si no que me gusta mucho para acompañar aperitivos y comidas. Es mucho más transversal en una comida”. Por su parte, Jordi Vilà destaca que “tenemos la oportunidad de liderar todo este movimiento del Cava”. El chef señaló que “el Cava es un buen acompañante, personalmente es mi opción cuando voy a comer”.

El periodista y presentador Lluçia Ferrer es el maestro de ceremonias en cada una de las fiestas, a las cuales se sumarán rostros conocidos de nuestra sociedad provenientes de diferentes sectores. Lluçia Ferrer conversará abiertamente con cada uno de los famosos embajadores invitados a la fiesta, comentando su vínculo con el Cava, sus experiencias y anécdotas alrededor de estas auténticas y prestigiosas burbujas. Se presenta como un encuentro entre el Cava y la alta sociedad de Barcelona, en un ambiente afterwork relajado que permitirá descubrir más a fondo el Cava y disfrutarlo en algunas de las ubicaciones más icónicas de la ciudad condal.

Las siguientes fiestas recalarán el 17 de noviembre en el icónico Palau de la Música de Barcelona, y justo a las puertas de la navidad, el 15 de diciembre tendrá lugar el último encuentro en el Real Círculo Artístico, reconocida institución barcelonesa dedicada al fomento del arte.

Una unión glamourosa que reunirá profesionales de las más distintas artes, siempre con el Cava como conductor de estos encuentros. La premiada deportista Ona Carbonell, el mediático chef Marc Ribas y la joven promissora actriz Mireia Oriol son algunas de las celebridades que se unen a las próximas fiestas de ámbito privado para brindar con Cava.

D.O. CAVA



Marc Ribas, chef de la Taverna del Ciri



Mireia Oriol, actriz



Ona Carbonell, deportista

Los reconocidos embajadores abrazan así la marca Cava, alabando sus características cualitativas diferenciales y disfrutando de los diferentes estilos de Cava disponibles. Durante las veladas se explorará también el potencial de maridaje del Cava disfrutándolo de forma distendida con una selección de tapas de lo más gourmet.

D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

Web: www.CAVA.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/do.CAVA>

Instagram: <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

Twitter: https://twitter.com/DO_CAVA

Youtube: <https://www.youtube.com/c/doCAVA>

D.O. CAVA

Para más información:

MAHALA WINE &

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816

Carlos Pérez

carlos@mahala.es

667 798 225