



NUEVA NORMATIVA

Cava de Guarda y Guarda Superior

Sello de Elaborador integral

Territorios de origen

Sellos de calidad

UN MUNDO RICO EN MATICES, COMPLEJIDADES, ORÍGENES, TERRITORIOS Y VARIEDADES
QUE DA LUGAR A UNOS GRANDES VINOS ESPUMOSOS DE LARGA GUARDA Y SOSTENIBLES

D.O. CAVA



TERMINOLOGÍA DEL CAVA SEGÚN EL NÚMERO DE MESES MÍNIMOS DE CRIANZA EN BOTELLA

CAVA DE GUARDA

El Cava más joven, afrutado, aromático, con una crianza en botella mínima de 9 meses

RESERVA CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Cavas de añada obligatoria, ricos en matices, con largas crianzas en botella mínimas de 18 meses y normativas de elevadas exigencias

GRAN RESERVA DE PARAJE CALIFICADO

REQUISITOS DE CALIDAD



Crianza mínima

Envejecer en botella 9 meses según el método tradicional

Trazabilidad



Larga crianza

Elaboración exclusiva de Cavas Reserva y Gran Reserva

Trazabilidad



Edad mínima

Viñedo de edad mínima de 10 años

Garantía desde la recolección de la uva hasta el embotellado



Sostenibilidad

Viñedo 100 % ecológico



Producción limitada

10.000 kilos de uva por hectárea



Vintage

Mención del año de cosecha

Guarda y Guarda Superior EL TIEMPO IMPORTA

Un Cava se considera de Guarda cuando tiene unas características adecuadas que le permiten **envejecer y mejorar en botella de manera correcta según el método tradicional**. Tras esta larga crianza nos ofrece su mejor versión, con un desarrollo de matices y aromas aún mayor que cuando se embotella.

Entre los rasgos que definen un Cava de Guarda, encontramos la acidez, el pH, la graduación alcohólica o incluso el tipo de uva utilizado. Pueden ser jóvenes, pero no están exentos de cualidades; con el paso del tiempo desarrollarán otra dimensión debido a la variedad de sus aromas.

¿QUÉ INFORMACIÓN PUEDES ENCONTRAR EN UNA ETIQUETA?



ACTUAL Obligatorio



¡NUEVO! Opcional

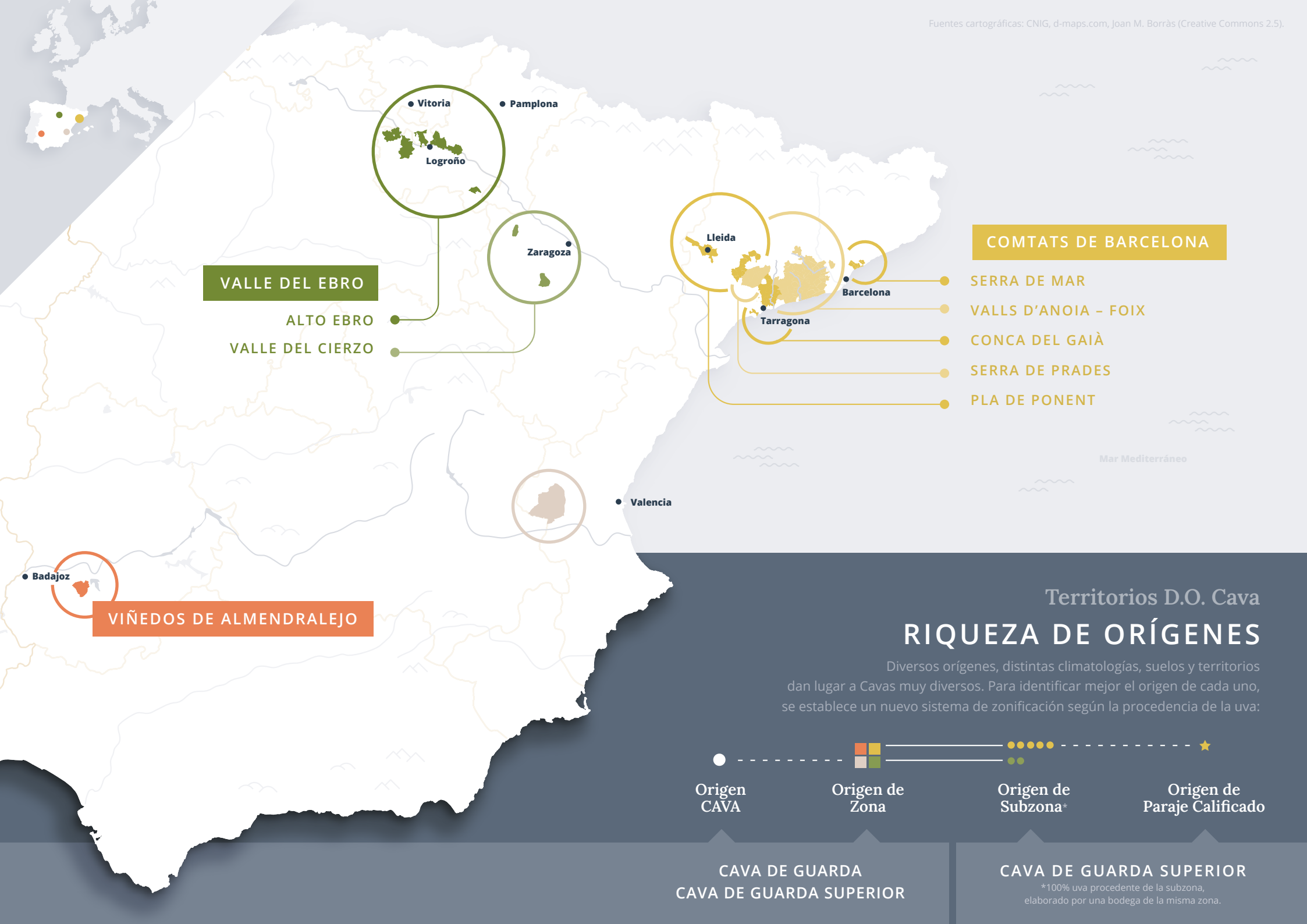


- Mención CAVA
- Marca comercial
- Según crianza: reserva, gran reserva, etc.
- Según azúcar: brut, brut nature, etc.
- Volumen nominal: cl
- Grado alcohólico: % vol.
- Empresa elaboradora
- Municipio y país de elaboración
- Región de origen (zona y subzona)
- Sello de Elaborador integral
- Según crianza: Cava de Guarda o Cava de Guarda Superior

Nuevo sello distintivo 100 % ELABORACIÓN INTEGRAL

Con la introducción del sello de "Elaborador integral" se identifican aquellas bodegas que elaboran los productos amparados por la D.O. Cava de principio a fin: **100 % prensado y vinificado en la propiedad.**





VALLE DEL EBRO

- ALTO EBRO
- VALLE DEL CIERZO

COMTATS DE BARCELONA

- SERRA DE MAR
- VALLS D'ANOIA - FOIX
- CONCA DEL GAIÀ
- SERRA DE PRADES
- PLA DE PONENT

VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO

Territorios D.O. Cava
RIQUEZA DE ORÍGENES

Diversos orígenes, distintas climatologías, suelos y territorios dan lugar a Cavas muy diversos. Para identificar mejor el origen de cada uno, se establece un nuevo sistema de zonificación según la procedencia de la uva:



CAVA DE GUARDA
CAVA DE GUARDA SUPERIOR

CAVA DE GUARDA SUPERIOR
*100% uva procedente de la subzona, elaborado por una bodega de la misma zona.



Zona

COMTATS DE BARCELONA

El latiente corazón del Cava concentra más del 95 % de la producción y una gran diversidad de vinos únicos, con influencia mediterránea.

Los valles y depresiones del antiguo Condado de Barcelona comparten el territorio y las características típicas del ambiente mediterráneo. Sus viñedos gozan de las condiciones óptimas para la buena maduración de la uva y permiten el cultivo de diferentes variedades a distintas altitudes. Desde el primer Cava en 1872, la región ha sabido encontrar, en su gran diversidad, distintas formas de expresión. Por ello, se divide en cinco subzonas con singulares condiciones edáficas y microclimáticas.



INFORMACIÓN Y MUNICIPIOS



Situación



Valles de los ríos Anoia y Foix, entre el Massís del Garraf y la Serralada Prelitoral catalana.

Clima



Clima mediterráneo templado. Protegido de vientos del norte por el macizo de Montserrat. Inviernos suaves y veranos no demasiado secos.

Altitud



100 - 750 m

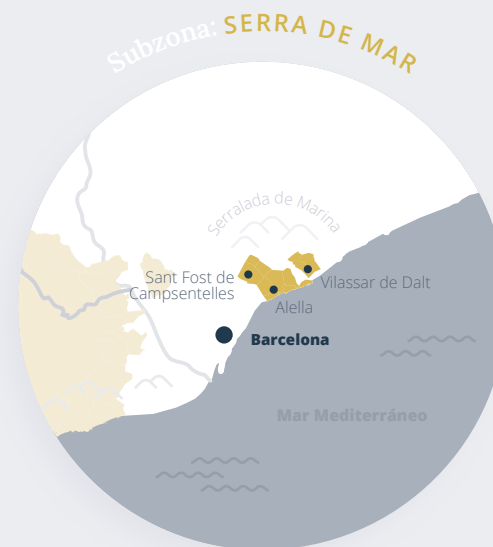
Variedades predominantes



Xarel·lo (litoral)
Macabeo (valle)
Parellada (zonas altas)

Infinidad de colinas, entre Montserrat y el Mediterráneo

El valle se abre al mar con suaves colinas erosionadas por los ríos Anoia y Foix, que llevan albergando una gran diversidad de viñedos desde hace más de dos mil años.



Serralada de Marina. En la costa, a 15 kilómetros al norte de Barcelona.



Clima mediterráneo. Protegido de vientos fríos por la Serralada de Marina. Temperaturas suaves por la influencia térmica del mar.



90 m



Pansa Blanca (Xarel·lo)
Chardonnay
Garnacha tinta

Más de cien años acariciando arena y mar

Arenoso, permeable y de drenaje intenso, el suelo de granito (*sauló*) de estos montes con vistas al mar otorga altos niveles de acidez a la *Pansa Blanca* (Xarel·lo), ideal para Cavas de larga crianza.



Zona

COMTATS DE BARCELONA

El latiente corazón del Cava concentra más del 95 % de la producción y una gran diversidad de vinos únicos, con influencia mediterránea.

Los valles y depresiones del antiguo Condado de Barcelona comparten el territorio y las características típicas del ambiente mediterráneo. Sus viñedos gozan de las condiciones óptimas para la buena maduración de la uva y permiten el cultivo de diferentes variedades a distintas altitudes. Desde el primer Cava en 1872, la región ha sabido encontrar, en su gran diversidad, distintas formas de expresión. Por ello, se divide en cinco subzonas con singulares condiciones edáficas y microclimáticas.

+ INFORMACIÓN Y MUNICIPIOS



Subzona: CONCA DEL GAIÀ

Situación



Cuenca del río Gaià. Comarcas del Tarragonès y Alt Camp.

Clima



Clima mediterráneo. Inviernos suaves y veranos calurosos, atemperados por la brisa marina.

Altitud



100 - 400 m

Variedades predominantes



Xarel·lo
Macabeo
Parellada

Las llanuras de la Hispania romana

Ya los romanos vieron en esta llanura abierta un lugar ideal para sus viñedos. La brisa del mar Mediterráneo asciende suavemente hasta la cordillera litoral y atempera el clima.



Subzona: SERRA DE PRADES



Al norte de las Muntanyes de Prades. Serralada Prelitoral entre Tarragona y Lleida.



Clima mediterráneo de transición con influencia continental. Notable contraste térmico día-noche.



350 - 600 m



Trepat
Macabeo
Parellada

Un microclima propio, para una variedad muy particular

Moldeada por la erosión del río Francolí y sus afluentes, esta cuenca de las Muntanyes de Prades genera el clima propicio para el cultivo del Trepat. De esta variedad local surgen vinos afrutados, con notas características de zonas frías.



Zona

COMTATS DE BARCELONA

El latiente corazón del Cava concentra más del 95 % de la producción y una gran diversidad de vinos únicos, con influencia mediterránea.

Los valles y depresiones del antiguo Condado de Barcelona comparten el territorio y las características típicas del ambiente mediterráneo. Sus viñedos gozan de las condiciones óptimas para la buena maduración de la uva y permiten el cultivo de diferentes variedades a distintas altitudes. Desde el primer Cava en 1872, la región ha sabido encontrar, en su gran diversidad, distintas formas de expresión. Por ello, se divide en cinco subzonas con singulares condiciones edáficas y microclimáticas.



INFORMACIÓN Y MUNICIPIOS



Situación



Terres de Ponent.
Comarcas de Lleida.

Clima



Clima continental mediterráneo.
Elevado contraste térmico día-noche.
Lluvias escasas, que se producen principalmente en primavera.
Inviernos con heladas y nieblas.

Altitud



200 - 400 m

Variedades predominantes



Chardonnay
Pinot Noir
Xarel·lo

Clima de contrastes sobre suaves ondulaciones

Las llanuras de las Terres de Ponent se caracterizan por suelos de escasa fertilidad y buen drenaje. Su clima interior favorece el cultivo de las variedades Chardonnay, Pinot Noir y Xarel·lo.



Zona VALLE DEL EBRO

En la proximidad y bajo la influencia del río Ebro, uno de los más importantes de la península, se encuentra la zona más septentrional de la D.O. Cava.

El clima de esta zona interior es templado con influencia de clima continental, de manera que los inviernos son bastante fríos mientras que los veranos son calurosos y secos.

La zona se divide en dos subzonas, teniendo en cuenta su localización y sus condiciones microclimáticas únicas: Alto Ebro y Valle del Cierzo.



INFORMACIÓN Y MUNICIPIOS

Subzona: ALTO EBRO



Situación



Sector occidental de la Depresión del Ebro.

Clima



Combinación ideal entre el clima atlántico y el mediterráneo. Clima suave con precipitaciones moderadas.

Altitud



600 m

Variedades predominantes



Macabeo
Garnacha tinta
Chardonnay

Enmarcado por cadenas montañosas, surcado por el río Ebro

Los sistemas montañosos del norte y del sur constituyen una barrera cuyos principales efectos son la disminución de la nubosidad y de las precipitaciones.

Subzona: VALLE DEL CIERZO



Zona central del río Ebro.



Clima continental. Inviernos fríos y veranos calurosos. Elevado contraste térmico día-noche.



600 m



Macabeo
Garnacha tinta

Acariciado por el cierzo, el viento característico de la zona

En el interior peninsular, cerca de la capital aragonesa, el viento fresco, fuerte y seco contribuye a la sequedad del clima.



Zona

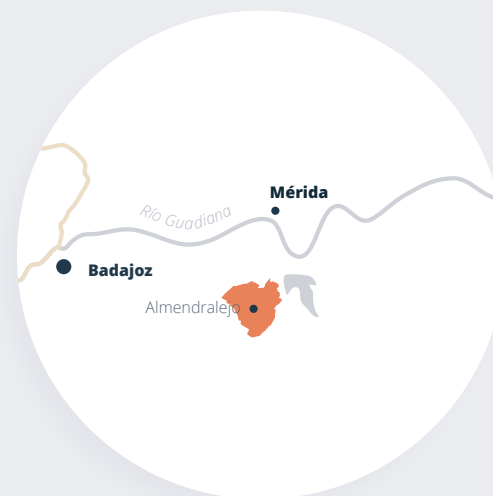
VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO

Constituida por el municipio de Almendralejo, la capital de la Tierra de Barros, esta zona es la más meridional y occidental de la D.O. Cava.

En un relieve prácticamente llano, los viñedos disfrutan de un clima seco, de inviernos templados y de elevadas temperaturas en verano, acentuadas por la acción del viento cálido conocido como viento solano.



INFORMACIÓN



Situación



Municipio de Almendralejo, comarca de Tierra de Barros, provincia de Badajoz.

Clima



Clima seco. Inviernos templados y veranos muy calurosos.

Altitud



200 - 450 m

Variedades predominantes



Macabeo
Parellada
Subirat Parent (Alarije)

Viento solano sobre campos y llanuras

Pocas precipitaciones y vientos cálidos dan un sabor característico al Cava de los viñedos de Almendralejo.



Zona

ZONA DE LEVANTE

(NOMBRE POR DETERMINAR)

Entre el mar Mediterráneo y la meseta castellana, el municipio de Requena y su particular clima de interior marcan el carácter de los Cavas elaborados en esta zona de la Denominación de Origen.

Esta zona se caracteriza por un clima seco con tendencia a la continentalidad, debido fundamentalmente a la elevada altitud y a la considerable distancia respecto al mar.

+ INFORMACIÓN



Situación



Municipio de Requena, interior de la provincia de Valencia.

Clima



Clima mesomediterráneo seco con tendencia a la continentalidad. Inviernos largos y fríos. Notable contraste térmico día-noche.

Altitud



600 - 900 m

Variedades predominantes



Macabeo
Garnacha tinta
Chardonnay

Altiplanos de transición a elevada altitud

A setenta kilómetros del mar, delimitada por el arco del río Cabriel y las sierras ibéricas del Molón, esta meseta y sus viñedos ven pasar largos y fríos inviernos.



Nuevos sellos de calidad

IDENTIFICAR LA CATEGORÍA DE TU CAVA ES AÚN MÁS FÁCIL

La identificación de cada categoría de Cava será más sencilla a través de un sistema visual de colores específicos. Además, cada sello de calidad identificará información de valor tal como los años de crianza, la categoría de Guarda y el origen de procedencia identificando la zona y subzona correspondientes.

Con esta nueva nomenclatura, que tendrá un periodo transitorio de implementación, elegir un Cava acorde a lo que cada uno busca será más fácil.

Todas las marcas de la D.O. Cava disponen de manera obligatoria del sello de calidad en sus botellas con el objetivo de asegurar que cumplen las normativas establecidas y poseen la excelencia propia de la Denominación de Origen.

INFORMACIÓN DEL SELLO

Origen

Nombre de la zona y subzona de la que procede el Cava siempre bajo la D.O.*

Categoría de producto

Según el tiempo mínimo de crianza en botella, se indica:

- Categoría
- Tipo de Guarda
- Número de meses

Volumen nominal

En cl.

Código de garantía de calidad

Cada botella se identifica con un código único emitido por el Consejo Regulador de Cava.



*Los Cavas de Guarda Superior pueden indicar subzona.

COLOR DEL SELLO

En función de los meses de crianza mínima y la terminología del Cava, el sello tiene un color determinado.

Etiquetaje certificado válido en dos formatos:

◆ Convencional / ● Botellas de formato especial



En meses

9

18

30

36

CAVA DE GUARDA

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

D.O. CAVA

Para más información
www.cava.wine



Consejo Regulador del Cava
Av. Tarragona, 24 08720 Vilafranca del Penedès · España
93 890 31 04 · consejo@crcava.es