



# 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



**Edad mínima**  
Viñedo de edad mínima de 10 años



**Sostenibilidad**  
Viñedo 100 % ecológico



**Producción limitada**  
10.000 kilos de uva por hectárea



**Vintage**  
Mención del año de cosecha

**Trazabilidad** Garantía desde la recolección de la uva hasta el embotellado

## 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.



**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.**







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

- Situación** Al norte de las Muntanyes de Prades. Serralada Prelitoral entre Tarragona y Lleida.
- Clima** Clima mediterráneo de transición con influencia continental. Notable contraste térmico día-noche.
- Altitud** 350 - 600 m
- Variedades predominantes** 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



**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.



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

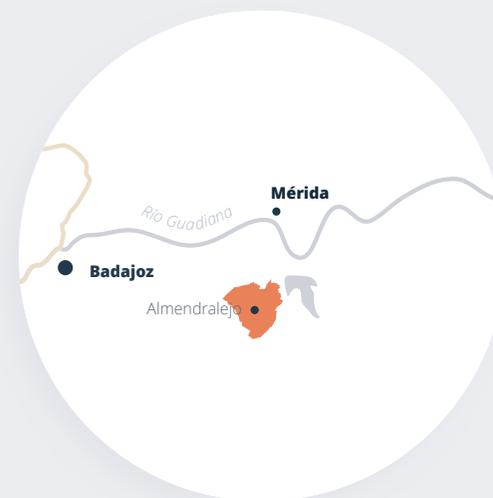
## VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO

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.



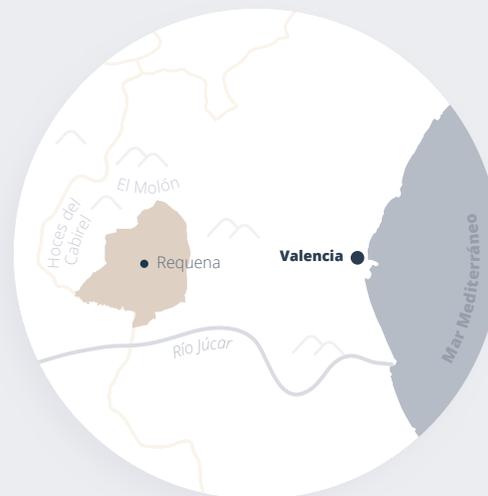
Zona

## REQUENA

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 del 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



9



18



30



36

En meses

CAVA DE GUARDA

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

# D.O. CAVA

Para más información  
[www.cava.wine](http://www.cava.wine)



Consejo Regulador del Cava

Av. Tarragona, 24 08720 Vilafranca del Penedès · España

93 890 31 04 · [consejo@cava.wine](mailto:consejo@cava.wine)