NOVA NORMATIVA

Cava de Guarda i Guarda Superior
Segell d'Elaborador Integral
Territoris d'origen
Segells de qualitat

UN MÓN RIC EN MATISOS, COMPLEXITATS, ORÍGENS, TERRITORIS I VARIETATS
QUE OFEREIX UNS GRANS VINS ESCUMOSOS DE LLARGA GUARDA I SOSTENIBLES

D.O. CAVA

TERMINOLOGIA DEL CAVA SEGONS EL NOMBRE **MÍNIM DE MESOS** DE CRIANÇA EN AMPOLLA

9 · 18 · 30 · 36

RESERVA | GRAN RESERVA | DE PARATGE QUALIFICAT

CAVA DE GUARDA

El Cava més jove, afruitat, aromàtic, amb una criança en ampolla mínima de 9 mesos

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Caves d'anyada obligatòria, rics en matisos, amb llargues criances en ampolla de 18 mesos mínim i normatives estrictes

REQUISITS DE QUALITAT

Criança mínima
Envelliment en ampolla 9 mesos segons el mètode tradicional

Traçabilitat

Llarga criança
Elaboració exclusiva de Caves Reserva i Gran Reserva

Edat mínima
Vinya d'edat mínima de 10 anys

Sostenibilitat
Vinya 100 % ecològica

Producció limitada
10.000 quilos de raïm per hectàrea

Vintage
Menció de l'any de collita

Traçabilitat
Garantia des de la recol·lecció del raïm fins a l'embotellament

Guarda i Guarda Superior

EL TEMPS IMPORTA

Considerem que un Cava és un Cava de Guarda quan té unes característiques adequades que li permeten **envellir i millorar en ampolla de manera correcta segons el mètode tradicional**. Després d'aquesta llarga criança ens ofereix la seva millor versió, amb un desenvolupament de matisos i d'aromes encara més important que quan s'embotella.

Algunes de les característiques que defineixen un Cava de Guarda són l'acidesa, el pH, la graduació alcohòlica o fins i tot el tipus de raïm emprat. Poden ser joves, però no estan pas exempts de qualitats. Amb el pas del temps desenvoluparan una altra dimensió gràcies a la varietat de les aromes.

QUINA INFORMACIÓ POTS TROBAR EN UNA ETIQUETA?

ACTUAL Obligatori	NOU! Opcional
Menció CAVA	Regió d'origen (zona i subzona)
Marca comercial	Segell d'Elaborador Integral
Segons criança: reserva, gran reserva, etc.	Segons criança: Cava de Guarda o Cava de Guarda Superior
Segons sucre: brut, brut nature, etc.	
Volum nominal: cl	
Grau alcohòlic: % vol.	
Empresa elaboradora	
Municipi i país d'elaboració	

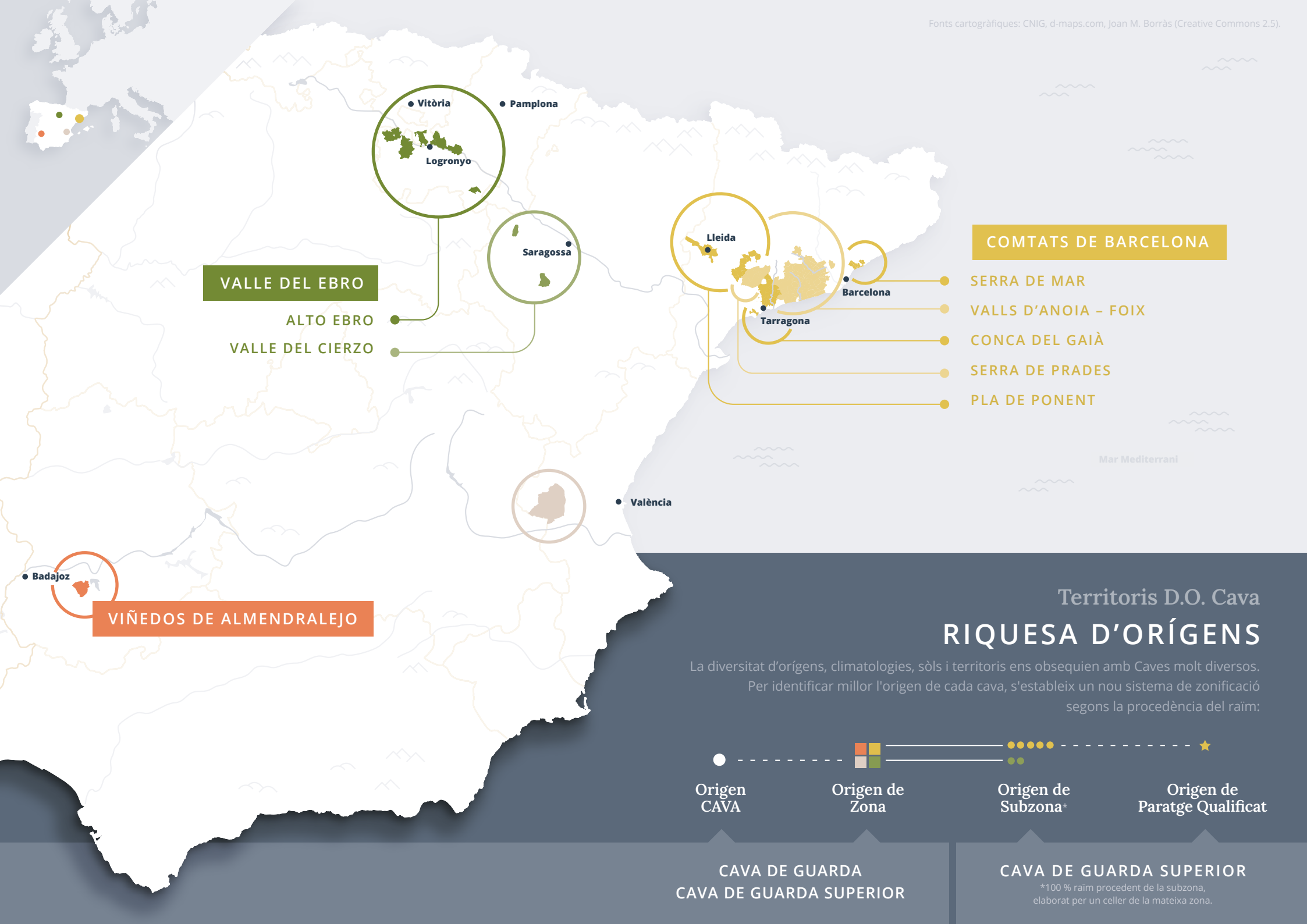
Nou segell distintiu

100 % ELABORACIÓ INTEGRAL

Amb la introducció del segell "d'Elaborador Integral" s'identifiquen els cellers que elaboren els productes emparats per la D.O. Cava de principio a fi: **100 % premsatge i vinificació a la propietat.**

ELABORADOR · INTEGRAL

Fonts cartogràfiques: CNIG, d-maps.com, Joan M. Borràs (Creative Commons 2.5).



Territoris D.O. Cava

RIQUESA D'ORÍGENS

La diversitat d'orígens, climatologies, sòls i territoris ens obsequien amb Caves molt diversos. Per identificar millor l'origen de cada cava, s'estableix un nou sistema de zonificació segons la procedència del raïm:

Origen CAVA	Origen de Zona	Origen de Subzona*	Origen de Paratge Qualificat
CAVA DE GUARDA CAVA DE GUARDA SUPERIOR		CAVA DE GUARDA SUPERIOR	

*100 % raïm procedent de la subzona, elaborat per un celler de la mateixa zona.

Zona

COMTATS DE BARCELONA

El cor del Cava concentra més del 95 % de la producció i una gran diversitat de vins únics, amb influència mediterrània.

Les valls i les depressions de l'antic Comtat de Barcelona comparteixen el territori i les característiques típiques de l'ambient mediterrani. Les vinyes gaudeixen de les condicions òptimes per a una bona maduració del raïm i permeten el cultiu de diferents varietats a diferents altituds. Des del primer Cava, el 1872, la regió ha sabut trobar, dins la seva gran diversitat, diferents formes d'expressió. Per això, es divideix en cinc subzones amb unes condicions edàfiques i microclimàtiques singulars.

+ INFORMACIÓ I MUNICIPIS

Subzona: VALLS D'ANOIA - FOIX

Situació — Valls dels rius Anoia i Foix, entre el massís del Garraf i la Serralada Prelitoral catalana.

Clima — Clima mediterrani temperat. Protegit dels vents del nord pel massís de Montserrat. Hiverns suaus i estius no gaire secs.

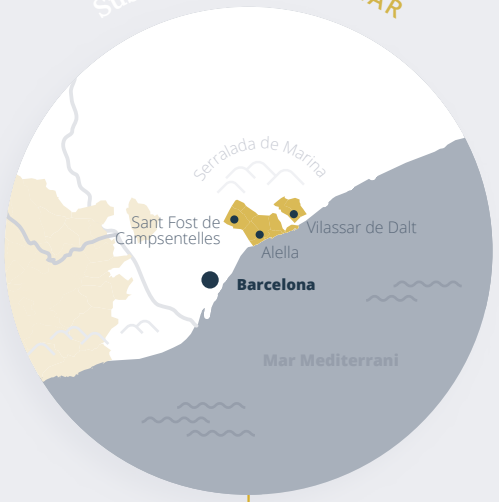
Altitud — 100 - 750 m

Varietats predominants — Xarel·lo (litoral)
Macabeu (vall)
Parellada (zones altes)

Infinitat de turons, entre Montserrat i el Mediterrani

La vall s'obre al mar amb turons suaus erosionats pels rius Anoia i Foix, que acullen una gran diversitat de vinyes des de fa més de dos mil anys.

Subzona: SERRA DE MAR



Situació — Serralada de Marina. A la costa, a 15 km al nord de Barcelona.

Clima — Clima mediterrani. Protegit dels vents freds per la Serralada de Marina. Temperatures suaus per la influència tèrmica del mar.

Altitud — 90 m

Varietats predominants — Pansa Blanca (Xarel·lo)
Chardonnay
Garnatxa negra

Més de cent anys acaronant sorra i mar

Sorrenc, permeable i de drenatge intens, el terra de sauló d'aquestes muntanyes amb vistes al mar aporta alts nivells d'acidesa a la Pansa Blanca (Xarel·lo), ideal per a Caves de llarga criança.

Zona

COMTATS DE BARCELONA

El cor del Cava concentra més del 95 % de la producció i una gran diversitat de vins únics, amb influència mediterrània.

Les valls i les depressions de l'antic Comtat de Barcelona comparteixen el territori i les característiques típiques de l'ambient mediterrani. Les vinyes gaudeixen de les condicions òptimes per a una bona maduració del raïm i permeten el cultiu de diferents varietats a diferents altituds. Des del primer Cava, el 1872, la regió ha sabut trobar, dins la seva gran diversitat, diferents formes d'expressió. Per això, es divideix en cinc subzones amb unes condicions edàfiques i microclimàtiques singulars.

+ INFORMACIÓ I MUNICIPIS

Subzona: CONCA DEL GAIÀ

Situació — Conca del riu Gaià. Comarques del Tarragonès i Alt Camp.

Clima — Clima mediterrani. Hiverns suaus i estius calorosos, temperats per la brisa marina.

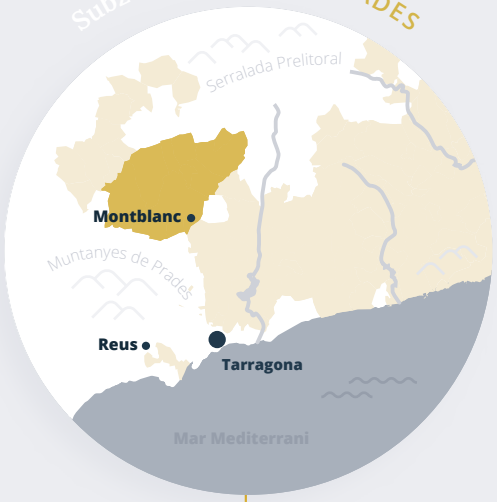
Altitud — 100 - 400 m

Varietats predominants — Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Les planures de la Hispània romana

Els romans ja van veure en aquesta planura oberta un lloc ideal per a les seves vinyes. La brisa del mar Mediterrani ascendeix suaument fins a la serralada litoral i tempera el clima.

Subzona: SERRA DE PRADES



Al nord de les Muntanyes de Prades. Serralada Prelitoral entre Tarragona i Lleida.

Clima mediterrani de transició amb influència continental. Notable contrast tèrmic entre el dia i la nit.

350 - 600 m

Trepat, Macabeu, Parellada

Un microclima propi, per a una varietat molt particular

Modelada per l'erosió del riu Francolí i els seus afluents, aquesta conca de les Muntanyes de Prades genera el clima propici per al cultiu del Trepat. D'aquesta varietat local neixen vins afruitats, amb notes característiques de zones fredes.

Zona

COMTATS DE BARCELONA

El cor del Cava concentra més del 95 % de la producció i una gran diversitat de vins únics, amb influència mediterrània.

Les valls i les depressions de l'antic Comtat de Barcelona comparteixen el territori i les característiques típiques de l'ambient mediterrani. Les vinyes gaudeixen de les condicions òptimes per a una bona maduració del raïm i permeten el cultiu de diferents varietats a diferents altituds. Des del primer Cava, el 1872, la regió ha sabut trobar, dins la seva gran diversitat, diferents formes d'expressió. Per això, es divideix en cinc subzones amb unes condicions edàfiques i microclimàtiques singulars.

+ INFORMACIÓ I MUNICIPIS

Situació — Terres de Ponent. Comarques de Lleida.

Clima — Clima continental mediterrani. Alt contrast tèrmic entre el dia i la nit. Pluges escasses, que es produeixen principalment a la primavera. Hiverns amb gelades i boires.

Altitud — 200 - 400 m

Varietats predominants — Chardonnay, Pinot noir, Xarel·lo

Clima de contrastos sobre ondulacions suaus

Les planures de les Terres de Ponent es caracteritzen per sòls de poca fertilitat i de bon drenatge. El clima interior afavoreix el cultiu de les varietats Chardonnay, Pinot Noit i Xarel·lo.

Zona

VALLE DEL EBRO

A la zona pròxima i sota la influència del riu Ebre, un dels rius més importants de la península, es troba la zona més septentrional de la D.O. Cava.

El clima d'aquesta zona interior és temperat amb influència del clima continental, de manera que els hiverns són bastant freds i els estius són calorosos i secs.

La zona es divideix en dues subzones, segons la seva localització i les seves condicions microclimàtiques úniques: Alto Ebro i Valle del Cierzo.

+ INFORMACIÓ I MUNICIPIS

Subzona: ALTO EBRO

Situació — Sector occidental de la depressió de l'Ebre.

Clima — Combinació ideal entre el clima atlàntic i el mediterrani. Clima suau amb precipitacions moderades.

Altitud — 600 m

Varietats predominants — Macabeu, Garnatxa negra, Chardonnay

Emmarcat per cadenes muntanyenques, solcat pel riu Ebre

Els sistemes muntanyencs del nord i del sud formen una barrera, els principals efectes de la qual són la disminució de la nuvolositat i de les precipitacions.

Subzona: VALLE DEL CIERZO

Situació — Zona central del riu Ebre.

Clima — Clima continental. Hiverns freds i estius calorosos. Alt contrast tèrmic entre el dia i la nit.

Altitud — 600 m

Varietats predominants — Macabeu, Garnatxa negra

Acaronat pel *cierzo*, el vent característic de la zona

A l'interior peninsular, a prop de la capital aragonesa, el vent fresc, fort i sec contribueix a la sequedat del clima.

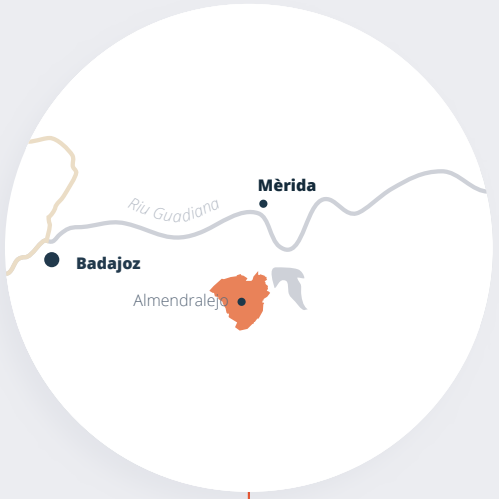
Zona

VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO

Constituïda pel municipi d'Almendralejo, la capital de la Tierra de Barros, aquesta zona és la més meridional i occidental de la D.O. Cava.

En un relleu pràcticament pla, les vinyes gaudeixen d'un clima sec, d'hiverns temperats i d'altes temperatures a l'estiu, accentuades per l'acció del vent càlid, conegut com vent de llevant.

INFORMACIÓ



Situació Municipi d'Almendralejo, comarca de Tierra de Barros, província de Badajoz.

Clima Clima sec. Hiverns temperats i estius molt calorosos.

Altitud 200 - 450 m

Varietats predominants Macabeu, Parellada, Subirat Parent (Alarije)

Vent *solano* sobre camps i planures

Poques precipitacions i vents càlids aporten un sabor característic al Cava de les vinyes d'Almendralejo.

Zona

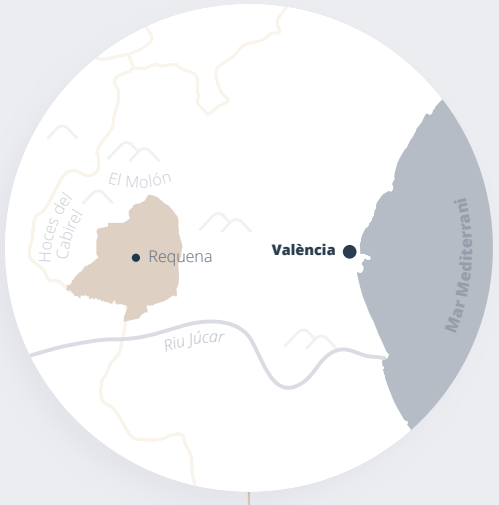
ZONA DE LLEVANT

(NOM PER DETERMINAR)

Entre el mar Mediterrani i la Meseta castellana, el municipi de Requena i el seu clima particular d'interior marquen el caràcter dels Caves elaborats en aquesta zona de la Denominació d'Origen.

Aquesta zona es caracteritza per un clima sec amb tendència a la continentalitat, fonamentalment a causa de l'altitud elevada i la distància considerable respecte el mar.

INFORMACIÓ



Situació Municipi de Requena, interior de la província de València.

Clima Clima mesomediterrani sec amb tendència a la continentalitat. Hiverns llargs i freds. Notable contrast tèrmic entre el dia i la nit.

Altitud 600 - 900 m

Varietats predominants Macabeu, Garnatxa negra, Chardonnay

Altiplans de transició a altitud elevada

A setanta quilòmetres del mar, delimitada per l'arc del riu Cabriel i les serres ibèriques del Molón, aquest altiplà i les seves vinyes viuen uns hiverns llargs i freds.

Nous segells de qualitat

IDENTIFICAR LA CATEGORIA DEL TEU CAVA ÉS ENCARA MÉS FÀCIL

Un sistema visual de colors específics permetrà identificar fàcilment les categories de Cava. A més, cada segell de qualitat inclourà informació de valor, com els anys de criança, la categoria de guarda i la procedència, especificant la zona i subzona corresponents.

Amb aquesta nova nomenclatura, que tindrà un període transitori d'implementació, serà més fàcil triar el Cava que correspongui amb els requisits desitjats.

Totes les marques de la D.O. Cava disposen de manera obligatòria del segell de qualitat a les ampolles amb l'objectiu d'assegurar que segueixen les normatives establertes i gaudeixen de l'excel·lència pròpia de la Denominació d'Origen.

INFORMACIÓ
DEL SEGELL

Origen
Nom de la zona i subzona de què procedeix el Cava sempre sota la D.O.*

Categoria de producte
Segons el temps mínim de criança en ampolla, s'indica:
· Categoria
· Tipus de Guarda
· Nombre de mesos

Volum nominal
En cl.

Codi de garantia de qualitat
Cada ampolla s'identifica amb un codi únic emès pel Consell Regulador del Cava.

*Els Caves de Guarda Superior poden indicar subzona.

COLOR
DEL SEGELL

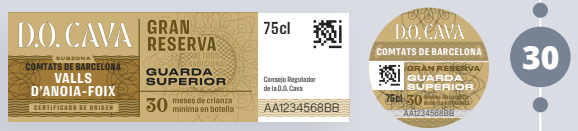
En funció dels mesos de criança mínima i la terminologia del Cava, el segell té un color determinat.

Etiquetatge certificat vàlid en dos formats:
Convencional / Ampolles de format especial

En mesos

9

18



30

36

CAVA DE GUARDA

CAVA DE GUARDA SUPERIOR

D.O. CAVA

Més informació

www.cava.wine

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