

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## **La D.O. CAVA acaba su vendimia apostando por un auge en los Cavas de Guarda Superior**

- **La irregularidad de las condiciones climáticas, la escasa precipitación y las altas temperaturas, ha comportado una cosecha desafiante.**
- **La D.O. CAVA resalta la calidad excepcional, tanto sanitario como de valores de maduración con un grado y una acidez adecuadas.**



**Vilafranca del Penedès, 9 de octubre de 2023.** La Denominación de Origen Cava cierra la vendimia de este 2023, que destaca la fuerte apuesta por la elaboración de Cavas de Guarda Superior. Este enfoque responde a la demanda de uva con la segmentación de Guarda Superior, que propició que la vendimia del pasado año fuera la primera con una diferenciación en las uvas provenientes de parcelas con destino exclusivo a los Cavas de Guarda Superior.

# D.O. CAVA

Como ya sucedió el año pasado, la vendimia empezó a principios de agosto y el resultado, al ser una denominación de origen supraautonómica, ha sido dispar para las distintas regiones que conforman la D.O. CAVA. El conjunto de la cosecha es equilibrado, pero hay regiones que se han visto más afectadas que el resto, como es el caso de la subzona Valls d’Anoia-Foix, perteneciente a Comtats de Barcelona.

Uno de los retos principales de los viticultores y elaboradores es la preservación del alto nivel cualitativo del Cava. Prueba de ello ha sido la consolidación del sistema de control con entrada de datos cualitativos y cuantitativos a tiempo real como garante de la trazabilidad, un pilar fundamental del Consejo Regulador. Los viñedos y bodegas han tenido un seguimiento continuo por parte de aproximadamente un centenar de inspectores.



El presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés “resalta las condiciones extremas que han tenido que hacer frente los viticultores y elaboradores”, aunque, a su vez, “se congratula de la calidad excepcional de las uvas por su estado sanitario como de sus valores de maduración con un grado y una acidez adecuadas para la elaboración de Cava”.

Debido a las difíciles condiciones y una desafiante cosecha, el Consejo Regulador se demuestra atento apoyando a elaboradores y viticultores para mitigar los retos climáticos y hacer frente al nuevo escenario. La vendimia de este año sirve de alerta de lo que será el futuro de la viticultura

# D.O. CAVA

exigiendo un grandísimo esfuerzo y dedicación de todos los agentes que participan en el proceso de la elaboración de Cava.

## **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](http://www.CAVA.wine)

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

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

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_CAVA](https://twitter.com/DO_CAVA)

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

**Para más información:**

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)

663 373 816