



NOTA DE PRENSA

El Cava ilumina cada comida este verano

- **La D.O. Cava se centra en potenciar el consumo de Cava de forma habitual con una propuesta de valor que busca incrementar su reconocimiento de marca y destacar la calidad de su producto.**



Ilumina cada comida, vídeo de la D.O. Cava.

Vilafranca del Penedés, 23 de junio de 2020.- Con la celebración de San Juan, la noche más corta del año en el hemisferio Norte y la más larga en el Sur, y el inicio del solsticio de verano, la D.O. Cava lanza una campaña veraniega con un nuevo vídeo.

Desde hace muchos años se mantiene la tradición de brindar con Cava en la verbena de San Juan. Este año no será diferente, aún más en esta fase de salida del período de confinamiento cuando las ganas por compartir buenos momentos son más que muchas. El volver a celebrar es un deseo de todos, un momento esperado y la efervescencia de las burbujas del Cava se convierte en un sinónimo de felicidad.

La campaña, realizada junto con la agencia Mccann, bautizada con el eslogan 'Denominación de Origen Cava, Ilumina cada comida', se brinda a reposicionar la marca Cava como un elemento esencial que eleva cualquier experiencia gastronómica y a dejar atrás los momentos duros de un año especialmente difícil por la COVID-19. La versatilidad del Cava es inigualable y un privilegio para aquellos a quienes les gusta disfrutar de la comida.



Con todo, la D.O. Cava, con la voluntad de contribuir a romper la estacionalidad del consumo de Cava, se ha propuesto marcar un cambio de percepción, y lo hace poniendo en valor este espumoso de calidad elaborado siguiendo el método tradicional. Los objetivos principales de este reposicionamiento se centran en potenciar el consumo de Cava de forma habitual como acompañante de cualquier tipo de comida, ampliando tanto su público objetivo como sus momentos de consumo.

Hay pequeños grandes detalles que marcan la diferencia y en este caso acompañar una comida con una deliciosa copa de Cava enaltece el potencial de cada alimento, originando un auténtico festival en el paladar. Una fusión única de sabores que marcan la diferencia y harán de ese un momento inolvidable.

El perfil afrutado del Cava y la temperatura fría ideal para servirlo, encajan a la perfección con el verano. Una opción ideal que destaca por su calidad y versatilidad.

De esta forma, se hace especial incidencia en el acercamiento a un público más joven y, según la Directora de Comunicación de la D.O. Cava, Patricia Correia, *“presentar al Cava como una opción accesible del día a día, que eleva tanto la experiencia como cualquier comida”*.

Enlace a vídeo: https://youtu.be/_AQc2fWWopA

D.O. Cava

Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores. Sus 370 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.

Instagram | @Cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crCava

www.docava.es