



de la
tierra
al
corazón



EL CAVA

DESCUBRIR EL CAVA

Tipos

▷ [Degustación](#)

▷ [Gastronomía](#)

Los cavas se clasifican según su contenido en azúcares, desde el brut nature al dulce. La diversidad es amplia, en función de los azúcares añadidos.

<i>Brut nature:</i>	0-3 gramos por litro (sin adición de azúcares).
<i>Extra Brut:</i>	hasta 6 gramos de azúcar por litro.
<i>Brut:</i>	hasta 15 gramos.
<i>Extra seco:</i>	entre 12 y 20 gramos de azúcar.
<i>Seco:</i>	entre 17 y 35 gramos.
<i>Semi seco:</i>	entre 33 y 50 gramos.
<i>Dulce:</i>	más de 50 gramos de azúcar por litro.

Etiquetado

Etiqueta y Contraetiqueta

Una vez cerrada la botella con el tapón de corcho definitivo, capsulada y etiquetada, está lista para salir al mercado y ser consumida.

Si leemos con atención la etiqueta que viste un CAVA, podremos distinguir fácilmente, qué producto vamos a degustar, conoceremos su crianza, contenido en azúcares, año de la cosecha, etc. En definitiva, su perfil y su linaje.



La etiqueta.- Nos aporta las siguientes indicaciones:

- la denominación Cava
- la marca
- el tipo de producto: brut nature
- período de crianza: reserva y gran reserva
- las particularidades: Cosecha propia, añada, rosado, etc.

La contraetiqueta.- Nos proporciona información acerca de las variedades de uva, fecha de degüelle, nota de cata y otras sugerencias.

► *No olvidemos nunca identificar en la presentación de un Cava el distintivo de control numerado expedido por el Consejo Regulador.*

Degustación

El CAVA es el vino imprescindible en los acontecimientos solemnes, pero también el vino para *disfrutar* en cualquier momento.



La Temperatura de servicio:

Degustar el cava a la temperatura apropiada es uno de los pequeños secretos para disfrutarlo plenamente. El cava debe servirse entre los 5° y los 8°, siendo los jóvenes y ligeros los que se servirán más fríos.

El cava debe enfriarse durante unas horas en el frigorífico o bien durante unos 30 minutos en un recipiente con agua y hielo. Debería evitarse el congelador ya que un violento cambio de temperatura podría perjudicar las virtudes de un producto tan cuidado.



La copa:

La copa escogida debe permitirnos disfrutar de su color, aroma sutil y del tamaño y rosario de sus burbujas.

Debemos escoger una copa de cristal fino y transparente, aflautada o en forma de tulipa, evitando la copa ancha que hace que los aromas se desprendan con demasiada rapidez.



El servicio:

El Cava es un vino delicado que debe descorcharse con suavidad, evitando una pérdida de vino y espuma. Para servirlo, debemos mantener la botella ligeramente inclinada dejando resbalar lentamente el líquido por la pared de la copa, que nunca llenaremos más de 2/3 de su capacidad a fin de evitar que el vino pierda su temperatura óptima.

La Cata



Cava Joven

Suave, afrutado y fresco. Muy agradable en boca. Ligero y gustoso gracias al buen equilibrio entre acidez y riqueza de aromas. De color paja con destellos verdosos. Haciendo honor a su singularidad, mantiene su espíritu vivo, ligero y refrescante que nos evoca su origen: la fruta en todo su esplendor.



Cava Reserva

Vivo, brillante y equilibrado. Los reservas reposan un mínimo de 15 meses en la profundidad y la penumbra de las silenciosas galerías subterráneas. Esta notable crianza aporta a este Cava un toque inconfundible de fruta madura. Su color amarillo pálido denota la excelencia de que disfrutan los reservas. Es el símbolo de la tradición y el legado de la historia del Cava. Una exquisitez para los paladares más exigentes.



Gran Reserva

Paciencia que recompensa. Más de 30 meses de su metódica crianza en los cavas lo convierten en un vino único entre todos, al que se reserva esta categoría especial. De color dorado pálido, con una burbuja pequeña perfectamente integrada, aromas con matices tostados y sabor intenso. Se elabora únicamente en los tipos bruts y muestra una gran personalidad. El Gran Reserva es el Cava en su esencia.



Cava Rosado

Frescor y exuberancia. Monastrell, Garnacha tinta, Pinot noir y Trepát. Estas son las cuatro variedades que le dan su singularidad cromática. Siguiendo el mismo método de elaboración, se trata de un Cava más aromático, ligero y goloso, con un color que evoca agradables recuerdos de frutas rojas a nuestro paladar. Es el ejemplo más tangible de la modernidad del Cava.

Gastronomía



La versatilidad del Cava permite una buena asociación con platos de difícil combinación. La riqueza de aromas de las distintas clases de cavas blancos y rosados permite que siempre exista un Cava ideal para cualquier plato.

El Cava, es el vino que acompaña todos los platos de una comida, ya sea sencilla o de fiesta. Del marisco a los postres, pasando por los tradicionales asados, siempre hay un tipo de Cava adecuado para acompañarlos.

Un Cava brut, a la temperatura adecuada, es ideal para acompañar cualquier aperitivo, bien sea unos canapés, unas ostras, un jamón, quesos o frutos secos.

Para el marisco, el pescado, los arroces, en general los entrantes, escogeremos un Cava Brut o Brut Reserva, afrutado, con un punto de acidez estimulante y fresco.

Las carnes, los asados, la volatería y en general las viandas condimentadas y de preparación laboriosa reclaman un Cava Brut Nature Gran Reserva, con más cuerpo y amplitud para acompañar estos platos consistentes, sin perder su personalidad.

Para la repostería elegiremos un Cava Semiseco o Dulce, de cierta edad, complemento ideal de los postres por unir suavidad y frescor.

Ni que decir tiene que cualquier fruta casa perfectamente con un Cava bien sea blanco o rosado.

Cava en todos los momentos



HORA BORADA

Un buen Cava Brut, a la temperatura adecuada, es el aperitivo ideal. En este momento del día, cuando nuestro paladar está limpio de sensaciones y un ligero aperitivo nos cosquillea el estómago.

SIEMPRE CELEBRACIÓN APERTIVO COMIDA PLACER

El Cava es el vino de todas las horas y para todas las ocasiones