



**ASOCIACION DE ELABORADORES
DE CAVA DE REQUENA**
Plaza Consistorial, 2
46340 Requena (Valencia)



615 267 247



feria.cavavalenciano@gmail.com



www.cavavalenciano.com

La Asociación de Elaboradores de Cava de Requena es un colectivo formado por las ocho bodegas con sede en Requena acreditadas por el Consejo Regulador para elaborar vinos espumosos de segunda fermentación en botella con el sello de la DO Cava. Se trata de una asociación joven y dinámica que tiene como principal objetivo potenciar la imagen de calidad de sus cavas y promocionar el origen de Requena como cuna de los cavas valencianos.

Para producir sus espumosos, la Asociación se rige por las normas y pautas que marca el Consejo Regulador, recurriendo a variedades de uva bien implantadas en el término de Requena como las blancas Macabeo y Chardonnay y las tintas Garnacha y Pinot Noir.



Requena se ha posicionado entre las zonas donde se elaboran los cavas de mayor calidad de toda España. La altitud sobre el nivel del mar, el microclima específico, con connotaciones mediterráneas, y un alto contraste térmico entre el día y la noche hacen de este municipio valenciano un "paraíso" para el cultivo de uvas destinadas a la elaboración de cavas. Por su parte, los técnicos y enólogos de las ocho bodegas, aplican las últimas soluciones tecnológicas para obtener unos espumosos avalados por las decenas de premios y reconocimientos internacionales obtenidos en la última década.

El compromiso con las buenas prácticas y la calidad, así como velar por el cumplimiento de las reglas aplicables a este tipo de vinos, son algunas de las funciones del colectivo, formado por las siguientes bodegas: Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Torre Oria, Unión Vinícola del este y Vegalfaro.

En la actualidad, en el término municipal de Requena (único municipio de la Comunitat Valenciana admitido en la DOP Cava), se cuenta con alrededor de 2.500 hectáreas de viñe-

do en producción para la elaboración de cavas, produciendo algo más de doce millones de litros de vino base y casi seis millones y medio de botellas.

