



**Título del proyecto:** “Estudio y mejora tecnológica de los procesos tradicionales de elaboración del cava para el incremento de sus cualidades, impulsando la competitividad y posicionamiento del producto en mercados internacionales.”

**Acrónimo:** CAVAWINNER

**Referencia del proyecto:** IDI-20170854

**Convocatoria:** Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN), CDTI.

**Objetivo:** Mejorar la competitividad y posicionamiento del cava español frente a otros vinos espumosos internacionales, mediante la investigación y la incorporación de tecnologías a su sistema de elaboración tradicional, con la finalidad de reducir costes de producción y mejorar la calidad del producto final, adaptándolo a los gustos del consumidor internacional.

**Líder:** Bodegas Vilarnau (González Byass, S.A.)

**Socios:** Bodegas Vilarnau (González Byass, S.A.), Mecanizaciones Alavesas, S.L, Bodegas Bilbaínas, S.A, Trefinos, S.L, Juve&Camps, S.A, Dominio de la Vega, S.L y Bodega San Valero, S.COOP.

**Entidades Colaboradoras:** VITEC (Centro Tecnológico del Vino), AINIA (Centro Tecnológico), Universidad Rovira i Virgili, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos-IATA del CSIC y Universidad de Valencia.

**Presupuesto:** 6.107.468 euros

**Financiación CDTI:** 4.580.601 euros

**Porcentaje de financiación:** 75%

**Fecha de inicio:** 01/09/2017

**Fecha de finalización:** 31/08/2021

**Web:** [www.cavawinner.com](http://www.cavawinner.com)