



Segura Viudas

RESPECTO POR LAS RAÍCES



Somos el reflejo de la dedicación de todos aquellos que trabajan respetando las raíces, valorando el legado y, sobre todo, mirando siempre hacia el futuro.

Porque respetar nuestras raíces es cuidar la tierra que pisamos. Es escuchar y trabajar la viña desde la admiración. Es reconocer que el pasado inspira al presente. Es mirar hacia el futuro sin perder de vista la tradición.

Nuestros viñedos no son solo viñedos, son testimonios de generaciones de dedicación y arte. Cada técnica, perfeccionada a lo largo del tiempo, captura la esencia de nuestra tierra. Y honra el legado de aquellos que la han trabajado antes que nosotros.

Porque en nuestra bodega, cada botella cuenta una historia. Cada copa nos conecta con nuestros orígenes. En cada maridaje, viajamos a través de nuestros sentidos. Y en cada encuentro, homenajeamos juntos la esencia de lo que realmente importa: nuestras raíces.

Segura Viudas
RESPECTO POR LAS RAÍCES

Nuestra Historia

En el corazón del Penedès, donde la historia y la naturaleza se encuentran, se alza la Heredad Segura Viudas, una masía fortificada con casi 800 años de legado en la viticultura. Desde 1156, cuando este lugar fue mencionado por primera vez como la "Domus de Reym" —La Casa de las Uvas—, nuestra Heredad ha sido testigo de una tradición vinícola que cuidamos y preservamos en cada copa.

En la década de 1950, los hermanos Segura adquirieron la masía y finca de Can Esbert de Raïm con una visión clara: llevar la innovación al mundo del Cava. Por eso, construyeron nuevas cavas y bodegas con maquinaria de última generación. Además, incorporaron depósitos cubiertos de azulejos, tanto por dentro como por fuera, para realizar la primera fermentación, una decisión revolucionaria en la región en su momento y que aún podemos ver en nuestra bodega. Estos depósitos aportaban una frescura y pureza de sabores, características que aún hoy definen nuestros vinos y hacen que cada una de nuestras botellas tenga un carácter único.

En 1969, lanzamos el icónico Cava Segura Viudas Reserva Heredad, consolidando nuestra reputación como líderes de prestigio internacional. Hoy, ese mismo espíritu pionero sigue vivo en cada uno de nuestros productos, reflejando nuestra historia, nuestro amor por la tierra y nuestra dedicación por ofrecer Cava y vinos que hablan de autenticidad y calidad.



Raíces que inspiran. botellas que trascienden



ESCUDO DE MARCA

El icono de todas las botellas de Segura Viudas está inspirado en el histórico escudo heráldico de la familia Segura. Mantenerlo como símbolo es nuestra forma de honrar y recordar nuestras raíces.



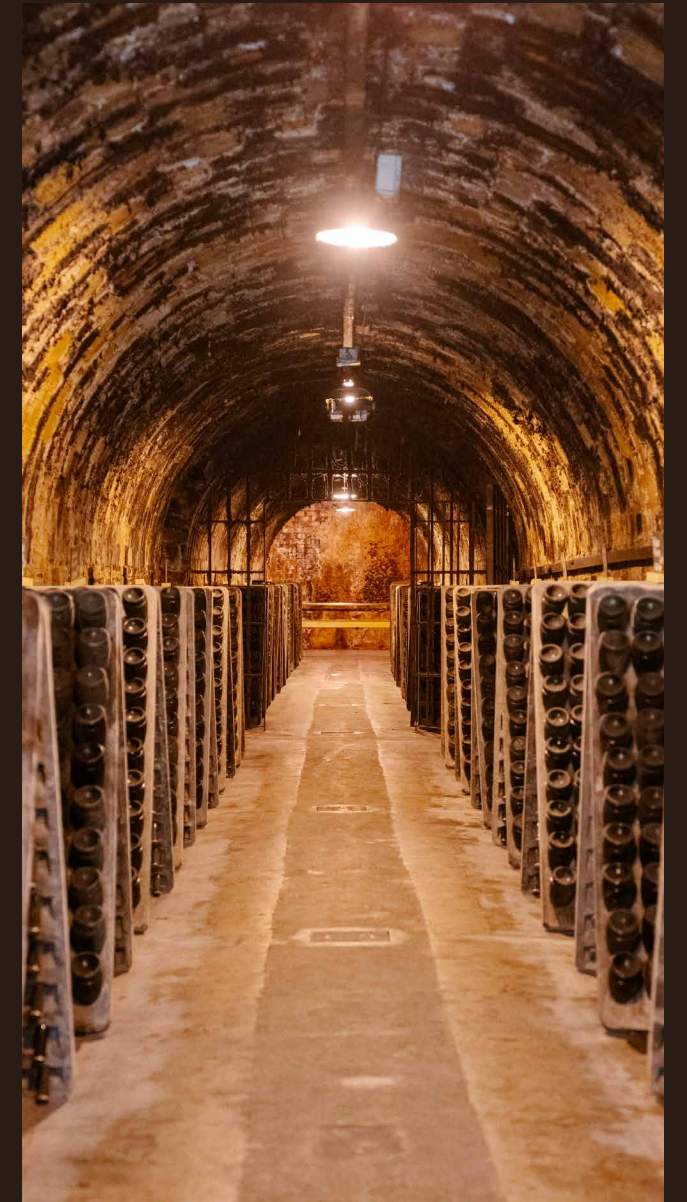
UNA MASÍA CON HISTORIA

A lo largo de sus casi 800 años, nuestra masía de piedra ha asumido roles como fortaleza, molino de harina o destilería. Hasta convertirse hoy en una bodega boutique y un destino de enoturismo reconocido internacionalmente.



NUESTRO MÉTODO

Utilizamos el Método Tradicional, el proceso clásico de doble fermentación, que, combinado con tecnología de precisión moderna, garantiza que cada uno de nuestros productos conserve la esencia auténtica de nuestra región.



EVOLUCIÓN DEL PORTAFOLIO

El lanzamiento de nuestro primer Cava fue una auténtica revolución en el sector, ganando reconocimiento internacional por la calidad y diversidad de nuestro portafolio, el cual actualmente abarca tanto Cavas como vinos excepcionales.

Nota de nuestro enólogo

“Cuando llevo una botella de Segura Viudas a una cata, no solo quiero que guste; quiero que la gente entienda lo que hace especial a cada vino. He trabajado aquí más de 30 años, y cada día me sigue impresionando el equilibrio entre el respeto por la tierra y la precisión en el proceso. Me aseguro de estar en cada etapa, no solo por control, sino porque me apasiona ver cómo algo tan sencillo como una uva puede transformarse en algo tan complejo y lleno de matices.

Soy de los que creen que el vino no necesita florituras. Aquí dejamos que el terroir hable. Nuestras uvas están adaptadas al Penedès, conocen el sol, la tierra y la brisa. No necesitas ser un experto para apreciar que hay algo especial en cada sorbo. Al final del día, lo que buscamos es eso: que quien pruebe nuestros cavas o vinos sienta una conexión auténtica, que sienta que hay manos, historia y dedicación detrás de cada botella.

No hay nada como ver cómo lo que hacemos aquí, en este rincón del Penedès, se está convirtiendo en una marca premium y gastronómica dentro del panorama internacional. Eso, para mí, es el verdadero valor de nuestro trabajo aquí en Segura Viudas.”

Ton Raventós

Enólogo de Segura Viudas





Excelencia gastronómica

Una gama especialmente creada para complementar la alta cocina.

Nuestro compromiso en Segura Viudas con la gastronomía nos convierte en el perfecto anfitrión para cada ocasión, desde cenas informales hasta eventos especiales. Además, elaboramos cuidadosamente cada una de nuestras botellas para que no solo acompañen, sino que realcen cualquier plato, convirtiendo cada bocado en una experiencia única.

Nuestra filosofía combina tradición vitivinícola e innovación culinaria, creando una sinergia única entre la gastronomía y nuestros productos. Por eso, colaboramos con chefs galardonados que comparten nuestro respeto por las raíces y el aprecio por los alimentos de calidad y proximidad. Juntos, encontramos el maridaje perfecto a través de vinos y cavas que nacen del respeto por el pasado, pero con la vista siempre puesta en el futuro.



RESPETO POR LAS RAÍCES

Raíces del pasado

- Masía emblemática con raíces históricas de más de 800 años.
- Más de medio siglo de trayectoria en la elaboración de cavas y vinos.
- Galardonados con más de 30 medallas en los últimos años, realizando los altos estándares de calidad y cuidado.

Nuestro método

- Uso del Método Tradicional, con levaduras propias cultivadas específicamente para nuestros productos.
- Optamos por utilizar uvas autóctonas en la producción de nuestros vinos, destacando y promoviendo los productos locales.
- Prácticas respetuosas con el medioambiente para preservar los viñedos, la biodiversidad y garantizar la calidad del vino.

LOS CAVAS



Icono de Marca
RESERVA HEREDAD

Reserva Heredad fue creado para marcar estilo en el mundo de los espumosos de alta gama. Toques de miel, frutas y pétalos hacen de este cava el más icónico de la bodega Segura Viudas.

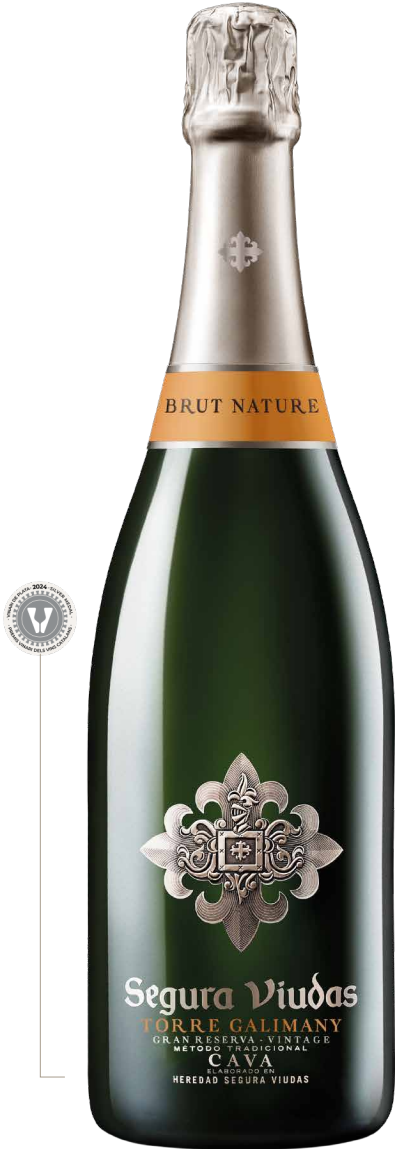
Macabeo, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo

VISTA: Color amarillo pajizo, su burbuja es pequeña y bien integrada.

NARIZ: Surgen primero los aromas de su crianza en lías, con sus ahumados y toques de bollería, apareciendo al final leves toques de miel, fruta y pétalos

BOCA: Es excelente, frutal y sabroso, con presencia de frutos secos procedentes de su crianza, pero muy elegante, dejando una sensación de plenitud a todo aquél que lo disfruta.

Premios



TORRE GALIMANY BRUT
NATURE GRAN RESERVA

Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay

VISTA: Color amarillo pajizo intenso.

NARIZ: Aromas abundantes predominados por la fruta tropical y fresca, y algunas especias dulces y notas tostadas aportadas por la barrica.

BOCA: Buen cuerpo y estructurado, con toques de caramelo tostado, pero con una acidez equilibrada.



VINTAGE BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

NARIZ: Aromas de buena intensidad que combinan frutas maduras, toques cítricos en un fondo elegante de frutos secos.

BOCA: Sabroso, fresco y armónico, con una buena presencia afrutada; discurre con cremosidad.



BRUT RESERVA

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir

VISTA: Color amarillo pálido con tonos verdosos

NARIZ: Aroma complejo pero equilibrado que combina fruta blanca y tropical, notas florales, de bollería y frutos secos, y un toque de acidez.

BOCA: Goloso y fresco, con buen equilibrio entre dulzor y acidez. En el retrogusto aparecen notas de fruta blanca y ácida.



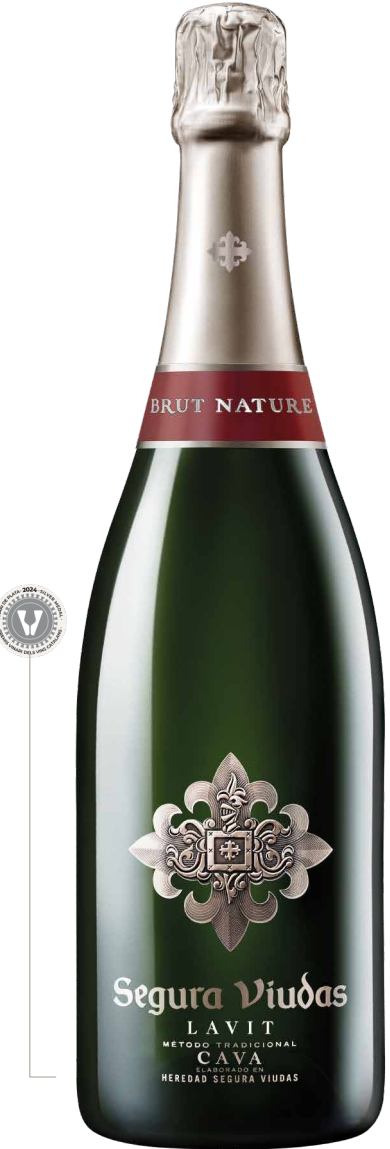
BRUT ROSÉ VINTAGE

Pinot Noir, Garnacha Negra

VISTA: Color cereza suave con reflejos asalmonados.

NARIZ: Aromas a mermelada de frambuesa, yogurt o fresas caramelizadas, y en el lado cítrico, a pomelo y mandarina.

BOCA: Una muy buena acidez en forma de fruta fresca. Final amable, suave, recordando a fresas maduras.



LAVIT
BRUT NATURE

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

VISTA: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

NARIZ: Aromas de crianza (levaduras, frutos secos, mantequilla), de frutas maduras y recuerdos anisados.

BOCA: Entrada es suave y fresca. En vía retronasal aparecen los recuerdos a frutos secos.



BRUT ROSÉ

Pinot Noir, Garnacha Negra

VISTA: Color rosa fresca con matices salmón o piel de cebolla en capa fina.

NARIZ: Aromas afrutados de juventud que recuerdan la frambuesa, la grosella y la granada.

BOCA: Fresco, con buena presencia de frutas (cereza confitada) y ligera acidez. Tiene un toque goloso que se extiende por el paladar.



BRUT

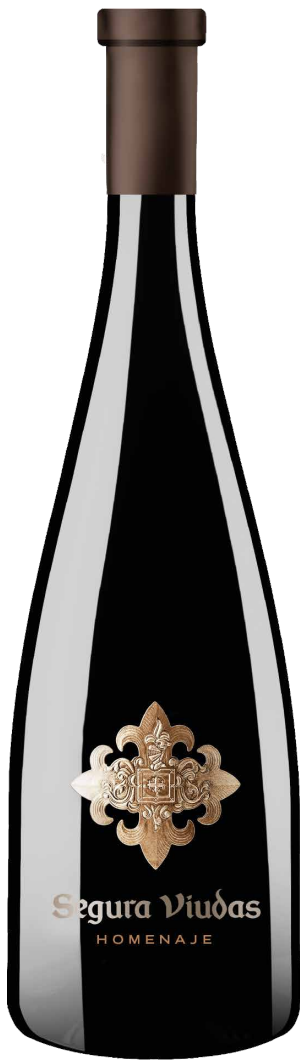
Macabeo, Parellada, Xarel·lo

VISTA: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

NARIZ: Aroma a frutos blancos, tropicales y cítricos, y moderadas notas florales.

BOCA: Paso de boca seco y buena persistencia al paladar, siento complejo y sabroso, con buena acidez y sabor a lima i piña.

LOS VINOS TRANQUILOS



**HOMENAJE
TINTO**

 Garnacha Negra, Merlot, Cariñena, Pinot Noir
VISTA: Exquisito tono rojo cereza suave y brillante.
NARIZ: Profusión de frutos oscuros como arándanos, moras y grosellas negras, con matices especiados de pimienta, regaliz y notas balsámicas.
BOCA: Sumamente afrutado y con cuerpo, con un final especiado que perdura en el paladar.



**HOMENAJE
ROSADO**

 Garnacha Negra, Merlot
VISTA: Rosa pálido con destellos azulado.
NARIZ: Frutos rojos como fresas y frambuesas, con notas de frutas tropicales como mango y toques cítricos.
BOCA: Suave y fresco con notas de flores blancas y frutos rojos que aportan complejidad al conjunto.



**HOMENAJE
BLANCO**

 Macabeo, Garnacha Blanca, Chardonnay
VISTA: Amarillo pálido verdoso.
NARIZ: Frutas blancas como pera y manzana, con notas tropicales, florales y toques de tostados y vainilla de su paso por barrica.
BOCA: Entrada suave y golosa con acidez prolongada que añade frescura; retrogusto persistente con matices afrutados que aportan elegancia y finura.



MAS D'ARANYÓ

 Merlot, Syrah, Cariñena, Garnacha Negra
VISTA: Rojo picota intenso con suaves tonos morados.
NARIZ: Intenso y complejo, con frutas negras (ciruela y cereza), fondo especiado de vainilla y canela, y tostados de café, además de notas balsámicas (eucalipto y menta).
BOCA: Suave, sabroso y estructurado, con taninos dulces y acidez prolongada que aporta frescura; final armónico y largo con recuerdos a regaliz y notas mentoladas.



CREU DE LAVIT

 Xarel·lo, Macabeo, Sauvignon Blanc
VISTA: Amarillo pajizo pálido y brillante.
NARIZ: Complejo y elegante, con frutas blancas maduras (melón y pera), notas tropicales de piña, fondo floral y toques de miel, junto con vainilla y coco de su paso por barrica.
BOCA: Entrada suave y elegante, con acidez prolongada que aporta frescura; frutas frescas como la piña, bien integrada con notas tostadas de la barrica, final fresco, sabroso y redondo.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Cavas



RESERVA HEREDAD
Fiel compañero de los platos con setas, los pescados blancos e incluso de guisos tradicionales. Perfecto con jamón ibérico, quesos cremosos y ostras.



TORRE GALIMANY BRUT NATURE GRAN RESERVA
Excelente para maridar con quesos fuertes y sabrosos, alimentos ahumados, foie gras y castañas asadas.



VINTAGE BRUT NATURE GRAN RESERVA
Es la opción ideal para acompañar jamón ibérico de bellota, carnes blancas y platos de la cocina japonesa.



BRUT RESERVA
Segura Viudas Brut Vintage nos hace pensar en maridajes con sabores exóticos, picantes o algo modernos. Para algo más clásico: platos con carnes blancas o lomo de cerdo.



BRUT ROSÉ VINTAGE
Este rosado afrutado puede combinarse perfectamente con un magret de pato, queso de cabra o gamba roja. Podemos acompañarlo con vegetales frescos de temporada como una ensalada de tomates.



LAVIT BRUT NATURE
Es ideal para acompañar aperitivos y entrantes, ensaladas, platos con pescados blancos y vegetales frescos.



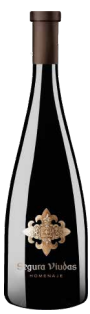
BRUT ROSÉ
Perfecto para maridar con la mayoría de los aperitivos, como tablas de embutidos, y con entrantes, tanto de pescado como de verduras. También es ideal con un arroz con marisco, salmón o atún a la brasa.



BRUT
Combina a la perfección con almejas y berberechos. Sorprendente con pescado, patatas fritas y sándwiches frescos.



Vinos



HOMENAJE TINTO
Platos de ternera de sabor suave y pastas con salsa de tomate. Una combinación un poco arriesgada es la comida muy especiada. Platos de cuchara como estofado de legumbres o vegetales.



HOMENAJE ROSADO
Complejidad y sabor al maridar con atún rojo. Interesante combinación con platos de pulpo y pimentón. Grandes posibilidades con sushi variado. Para postres, tarta de queso con frutos rojos.



HOMENAJE BLANCO
Frescura y armonía al maridar con quesos jóvenes o frescos como el de cabra. Pescados blancos más bien magros. Pasta rellena de sabor delicado o ensaladas de temporada.



MAS D'ARANYÓ
Marida muy bien con butifarras y carnes a la parrilla. Opción ideal para platos con salsas cremosas de setas o guisados de sabores intensos/especiados. Costillas de cerdo o cordero a la brasa.



CREU DE LAVIT
Compañero ideal de platos con bacalao y con pescados carnosos. Es idóneo con huevos revueltos con trufa y pastas con salsas a base de nata. Muy recomendable con salmón y vegetales o arroz.





Más que una bodega

En la Heredad, cada estación del año trae consigo una nueva perspectiva sobre el arte de la elaboración de nuestros productos. Nuestro entorno privilegiado, rodeado de valles y viñedos, ofrece un paisaje en constante transformación que refleja la rica biodiversidad de la región. Porque Segura Viudas no es solo una bodega, es una experiencia alrededor del cava y del vino. Por eso, ofrecemos actividades de enoturismo que permiten conectar con la tierra y entender mejor el proceso que da vida a nuestras raíces.

Te animamos a visitarnos para viajar por nuestros orígenes y descubrir nuestra tradición y valores. Y es que en la Heredad se viven experiencias inolvidables, como conocer el ciclo de la viña, disfrutar de las increíbles vistas que ofrece el Penedès, maridar nuestros vinos y cavas con tapas de Km0, o deleitarse con un exquisito desayuno o cena entre viñedos.



Descubre todas nuestras actividades

Respeto por el entorno

En Segura Viudas nos esforzamos cada día por minimizar nuestro impacto ambiental. Para ello, desde el 1999 disponemos de un sistema de gestión ambiental según la ISO14001, con el que identificamos nuestros aspectos ambientales más significativos, como el consumo de agua, energía, residuos, y establecemos anualmente objetivos de reducción.

ENERGÍA

El 100% de la electricidad que utilizamos proviene de fuentes renovables y hemos instalado un parque de placas solares que genera el 13% del consumo energético anual. Además, apostamos por el transporte intermodal y el combustible renovable, que nos permiten reducir las emisiones de CO₂.

BIODIVERSIDAD

Hemos realizado un inventario y catalogación de la biodiversidad de nuestras fincas. Gracias a ello, tenemos identificadas centenares de especies animales y vegetales que habitan en nuestros viñedos, una rica biodiversidad que protegemos y divulgamos a través del enoturismo.

VITICULTURA

Practicamos la viticultura sostenible basándonos en tres pilares: productivo, social y económico. Aplicamos diferentes medidas en el viñedo: construimos relaciones estables con nuestros proveedores de uva, controlamos las plagas mediante difusores de feromonas, aplicamos tratamientos solo cuando es necesario o cuidamos y mantenemos los suelos.



SUSTAINABLE
WINERIES
FOR CLIMATE
PROTECTION



CONSEJO CATALÁN
DE LA PRODUCCIÓN
AGRARIA ECOLÓGICA
(CCPAE)



BIOSPHERE
DE TURISMO
RESPONSABLE



FICHA TÉCNICA

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CAVA

- Vendimia y recepción durante los meses de agosto y septiembre
- Prensado para obtener el mosto
- Primera fermentación: obtención de vino a partir del mosto con levaduras seleccionadas
- Mezcla de los diferentes vinos del cupaje
- Tiraje: Incorporación de levaduras y azúcar, y embotellado con tapón corona para la fermentación
- Segunda fermentación durante 3 semanas aproximadamente y colocación en posición horizontal durante el tiempo de crianza (diferente dependiendo la tipología de producto)
- Antes del degüelle, colocación en pupitre para empezar el proceso de aclarado de las botellas
- Degüelle del tapón corona para eliminar las levaduras madre de la fermentación
- Adición del licor de expedición según tipo de cava y el azúcar correspondiente según el tipo de producto (Brut Nature, Brut, Semi-seco, etc.)
- Embotellado, corcho y etiquetado final

CLASIFICACIÓN SEGÚN CRIANZA



CAVA GRAN RESERVA
MÍNIMO 30 MESES



CAVA RESERVA
MÍNIMO 18 MESES



CAVA
MÍNIMO DE 9 MESES

CLASIFICACIÓN SEGÚN DULZOR DEL CAVA



BRUT NATURE
0-3 gr/l
*SIN AZÚCAR AÑADIDO



EXTRA BRUT
0-6 gr/l



BRUT
0-12 gr/l



EXTRA SECO
12-17 gr/l



SECO
17-32 gr/l



SEMI-SECO
32-50 gr/l



DULCE
+50 gr/l

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO TINTO

- Vendimia y recepción durante los meses de agosto y septiembre
- Despalillado: quitar la rapa de la uva
- Estrujado para romper la uva y separar el mosto de las pieles
- Maceración: Para añadir color al mosto, se remonta mezclándolo con las pieles, al mismo tiempo que se va fermentando
- Una vez macerado, se saca el vino y se prensa el resto de las pieles
- Clarificación del vino y creación de cupajes (añadir diferentes variedades de vino)
- Envejecimiento en barrica
- Embotellado, corcho y etiquetado final

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO ROSADO Y BLANCO

- Vendimia y recepción durante los meses de agosto y septiembre
- Despalillado: quitar la rapa de la uva
- Estrujado de las uvas destinadas para vino rosado
- Prensado de las uvas para obtener mosto
- Fermentación del mosto con ayuda de levaduras durante 10 días aprox.
- Trasiego: se quitan las lías y se crean los cupajes (adición de diferentes variedades de vino según la tipología de producto)
- Clarificación del vino
- Embotellado, corcho y etiquetado final



Segura Viudas

Carretera de Sant Sadurni d'Anoia a Sant Pere de Riudebitlles, km 5,
08775 Torrelavit, Barcelona

Tel: +34 938 917 000 • Mail: admcomercial@seguraviudas.com

www.seguraviudas.com/es



www.instagram.com/seguraviudas