vinetur

Castell dOr se despide de la BWW con un balance muy positivo

El nuevo concepto de estand ha simbolizado un momento clave para Castell d'Or

jueves 5 de febrero de 2026

ESCRITO POR CASTELL D'OR



Una vez finalizada la feria, la participación de Castell d'Or en la BWW se cierra con un balance muy positivo. A lo largo de los tres días, la feria ha sido el escenario ideal para reencontrarnos con clientes y amigos del sector, conocer a nuevos profesionales, establecer contactos y compartir conversaciones en un ambiente inmejorable, marcado

por el buen ambiente, la complicidad y el entusiasmo por el mundo del vino y el cava. Esta experiencia ha reforzado el paso adelante que el grupo ha dado en esta edición de la BWW, situándose por primera vez en este espacio.

Castell d'Or ha vuelto a estar presente en la Barcelona Wine Week, que se celebra del 2 al 4 de febrero de 2026 en el Recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, con un estand más amplio, moderno y personalizado, ubicado en el Pabellón 8, Nivel 0, Calle D, Stand 188. Este nuevo espacio, diseñado a medida, permite mostrar de forma integral el proyecto del grupo, poner en valor su identidad visual y destacar la calidad y diversidad de sus vinos y cavas.

El nuevo concepto de estand simboliza un momento clave para Castell d'Or, consolidando su presencia en una de las áreas más destacadas de la feria y reforzando su proyección tanto en el mercado nacional como en el internacional. Durante los tres días del salón, el equipo comercial de Castell d'Or atenderá a profesionales del sector para presentar las últimas añadas listas para su lanzamiento, así como su amplia gama de vinos y cavas elaborados bajo distintas denominaciones de origen. La participación en la BWW se convierte, un año más, en una oportunidad estratégica para generar nuevas oportunidades de negocio y consolidar relaciones con distribuidores e importadores.



Durante el primer día de feria, el grupo contó con una propuesta de cócteles de la mano de Bar Costa Barcelona, que apostó por un mojito de fresa elaborado con cava Castell d'Or Rosado, acompañado por la sesión musical de DJ Lia, creando un ambiente distendido y sofisticado.

NOVEDADES Y APUESTAS PARA 2026

En el marco de la feria, Castell d'Or da a conocer diversas novedades que refuerzan su compromiso con la calidad, la sostenibilidad y el arraigo al territorio. Entre estas innovaciones destaca un cava monovarietal con más de 24 meses de crianza, una propuesta singular y diferencial concebida para cautivar a los visitantes de la Barcelona Wine Week.

Esta novedad se suma a otras propuestas relevantes como el Vino Tinto DO Conca de Barberà, elaborado a partir de la variedad autóctona Trepat, con una crianza superior a los cuatro meses en barrica de roble, que le aporta una personalidad marcada y un carácter distintivo. Por otro lado, en sintonía con las nuevas tendencias de consumo y con una clara apuesta por los productos de baja graduación o desalcoholizados, el

grupo amplía su gama con el Sparkling Cabaret 0,0, una propuesta que mantiene la frescura, el equilibrio y la calidad propios de la marca.



PLAN DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL

La participación en la Barcelona Wine Week marca también el inicio de un intenso plan de promoción internacional de cara a 2026, que incluye misiones comerciales y la presencia en ferias y salones especializados de todo el mundo. En este contexto, Castell d'Or estará presente en Wine Paris y Prowein Düsseldorf el próximo mes de marzo, con el objetivo de seguir acercando sus vinos y cavas a distribuidores, importadores, cadenas de retail y profesionales del sector Horeca.