

BELA 2023

La etiqueta de Bela es un facsímile de una etiqueta de C.V.N.E. de 1910. Las estrellas representan los hijos del fundador de C.V.N.E., Eusebio Real de Asúa. Su hermano Raimundo, el otro fundador, no tuvo descendientes. Cada estrella representa uno de los hijos, Sofía, Áurea, y Ramón. Sofía era conocida como Bela.



Tipo de vino: 9 meses (Roble)
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2023
Calificación Bela.: Muy buena
Variedades de uva empleada: 100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75 cl., 1,5l
Crianza: 9 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14,3%
pH: 3,72
SO₂ Libre/Total: 32/70
Índice Polifenoles Totales: 72
Acidez total: 5
Acidez volátil: 0,5
Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedo en propiedad con más de 25 años, 100% tinta del país (tempranillo) de parcelas situadas en Villalba de Duero, por encima de los 820 metros de altitud y en un paisaje marcado por ondulaciones suaves del terreno. El suelo sobre el que se asientan los viñedos es pobre en materia orgánica y con una profundidad en torno a un metro. Se diferencian dos partes: una con textura franco arenosa, drenante y rica en partículas de arena fina y gruesa y otra con textura franco arcillosa. Estos suelos tienen un nivel medio de carbonatos.

Características de elaboración

El proceso de elaboración del vino es tradicional y comienza con una maceración en frío previa a la fermentación, que se realiza en depósitos de acero inoxidable. Después se inicia la crianza, que se alarga hasta los nueve meses y tiene lugar en barricas de roble francés.

El vino madura un mínimo de tres meses en botella hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La de 2023 ha sido una cosecha que, como la de 2022, vino marcada por la sequía y las altas temperaturas a lo largo del ciclo vegetativo. Esto provocó que la vendimia comenzara pronto, el 20 de septiembre, y acabara el 12 de octubre.

Septiembre estuvo marcado por las lluvias al principio del mes, lo que contuvo el grado alcohólico y favoreció la maduración regular de las uvas. En general, obtuvimos muy buena acidez media y una estructura marcada por el equilibrio.

Notas de cata

Bela 2023 tiene un bonito color cereza picota con mucha intensidad y notas púrpuras en el ribete. En la nariz, desprende aromas complejos donde se encuentran notas florales, frutas rojas (grosella, frambuesa, fresa) y atractivas notas especiadas, sostenidas por leves matices propios de su crianza (cacao, clavo...). Es un tinto voluminoso, de taninos suaves y aterciopelados y con una personalidad marcada por su origen en Villalba de Duero. El final es largo y marcado por la fruta y los matices minerales, que contribuyen a una impresión global donde destaca su elegancia y finura.

Temperatura de servicio 15-16°C.