

BELA

GRAN VINO DE RUEDA 2023

Verdejo con nombre propio. Singular, vibrante y fiel a su origen. Bela Gran Vino de Rueda reivindica el potencial de la variedad en una interpretación fresca, compleja y con alma.



Tipo de vino: Blanco – Gran Vino de Rueda

Zona de producción: Rueda

Cosecha: 2023

Variedades de uva empleada:
100% verdejo

Tipo de botella: Bordelesa

Formato: 75cl.

Crianza: 5 meses sobre lías en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 13,2%

pH: 3,39

SO₂ Libre/Total: 26/98

Acidez total: 5,8

Acidez volátil: 0,32

Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas destinadas a Bela Gran Vino de Rueda proceden de viñedos exclusivos con más de 30 años de antigüedad y una producción inferior a 6.500 kg/ha, en línea con los requisitos de esta categoría de calidad.

Características de elaboración

La vendimia se realiza manualmente, con una primera selección en el propio viñedo. Las uvas se recogen en cajas y se refrigeran en cámara frigorífica para preservar sus cualidades.

Posteriormente, se realiza una segunda selección en mesa antes de pasar a una prensa de pequeño volumen de última generación.

El mosto se traslada a depósitos de acero inoxidable para llevar a cabo la fermentación alcohólica. Finalizada esta etapa, el vino se trasiega a barricas de roble francés de 400 litros, donde permanece durante cinco meses realizando una crianza sobre lías.

Datos de la cosecha

La vendimia de 2023 comenzó el 15 de agosto y finalizó el 5 de octubre, con una producción más limitada de lo habitual.

La recogida se realizó de noche para preservar las propiedades aromáticas de la uva y evitar oxidaciones.

Las condiciones climáticas —con temperaturas elevadas en agosto y lluvias intensas a principios de septiembre— favorecieron una maduración adecuada. La uva llegó en excelente estado sanitario y con un equilibrio óptimo entre grado y acidez.

Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda, la añada 2023 presenta muy buenas perspectivas de calidad.

Notas de cata

A la vista, se muestra con un elegante tono amarillo pálido, acompañado de delicados reflejos verdosos que anticipan su frescura. En nariz es intenso, refinado y de gran complejidad. Se entrelazan notas herbáceas y minerales con los aromas característicos de la variedad verdejo: fruta de hueso madura, hinojo fresco y un sutil fondo cítrico. La crianza sobre lías en roble francés aporta profundidad con delicados matices de especias dulces, panadería fina y frutos secos. En boca se revela untuoso y envolvente, con una textura sedosa y una acidez perfectamente integrada. Destaca su equilibrio entre volumen y frescura, y culmina en un final largo, ligeramente amargo, que es sello varietal de autenticidad. La retronasal confirma su complejidad con ecos de fruta blanca, hinojo y suaves recuerdos tostados. Un verdejo de alma gastronómica, sofisticado y versátil. Marida con arroces, pescados blancos, mariscos, carnes blancas, patés y es ideal como aperitivo.

Temperatura de servicio recomendada: 8–10 °C.