

BELA ROSADO

2024

La etiqueta de Bela es un facsímile de una etiqueta de CVNE de 1910. Las estrellas representan los hijos del fundador de CVNE, 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: Rosado
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2024
Calificación DO: Pendiente calificación

Variedades de uva empleada: 100% tinta del país (tempranillo)
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 14,1%
pH: 3,36
SO₂ Libre/Total: 25/70
Acidez total: 6
Acidez volátil: 0,37
Apto para veganos



Características del viñedo

Este vino procede de nuestros viñedos de tempranillo situados alrededor de la bodega en la localidad de Villalba de Duero, con más de 25 años de edad, y a una altitud superior a los 820 metros. De esta finca seleccionamos las parcelas situadas en la zona más fresca, aprovechando las ventajas singulares del entorno para ofrecernos una uva de gran calidad. La orografía suave y ondulante de Villalba aporta un carácter único al viñedo. En cuanto a los suelos, presentan dos perfiles diferenciados: la textura franco arenosa, con una alta proporción de partículas de arena, tanto gruesas como finas, que favorecen la aireación y el drenaje; y la textura franco arcillosa. Ambos tipos alcanzan una profundidad media de un metro, y son pobres en materia orgánica, con un nivel moderado de carbonatos. Este equilibrio entre suelo y altitud, sumado al clima fresco, crea las condiciones idóneas para la maduración óptima de las uvas y la expresión de la variedad tempranillo.

Características de elaboración

Las uvas con las que se elaboró este vino fueron las primeras en entrar a la bodega para preservar la fruta y la frescura que requerimos para el rosado. Se elabora mediante sangrado, posterior a una maceración en frío del mosto en contacto con las pieles de unas cuatro horas, con el objetivo de obtener el color deseado. A este proceso sigue un desfangado estático. Después el vino fermenta depósito de acero inoxidable durante 15 días a 14°C con levaduras seleccionadas.

Datos de la cosecha

La de 2024 ha sido una de las añadas más complicadas de la última década, ya que ha sido un año muy lluvioso, con unas precipitaciones por encima de la media anual habitual, desde el inicio del ciclo hasta el momento de la vendimia. El verano ha sido muy caluroso, por lo que los controles de maduración fueron muy exhaustivos en todo momento para no comprometer ni la sanidad de la uva ni su calidad. El inicio de la vendimia fue el 19 de septiembre y se alargó hasta el 13 de octubre, y en todo momento vendimiamos uvas en su momento óptimo de maduración. Ha sido un año fresco, que ha dado lugar a vinos muy aromáticos y con excelente equilibrio entre acidez y grado alcohólico, que en la boca muestran taninos sedosos y sabrosos.

Notas de cata

Despliega un brillante tono rosa cereza con reflejos violáceos que evocan su frescura y juventud. Su intensidad visual media invita a descubrir una complejidad aromática encantadora. En nariz, seduce con su pureza y vivacidad. Los aromas florales combinan con delicados matices balsámicos, mientras que las frutas rojas, como la cereza madura y las notas de monte bajo aportan profundidad y carácter. Un toque sutil de anís realza su natural sensación fresca. En boca es redondo y equilibrado, con una acidez vibrante que intensifica su frescura. El postgusto es largo y envolvente, dejando una sensación persistente y placentera. Temperatura de servicio recomendada 7-9°C.