

BELA ROSADO

2025

Este rosado de sangrado muestra la frescura más temprana del viñedo, con un perfil vibrante, delicado y lleno de fruta pura. Un vino nacido para expresar la esencia más luminosa de la tempranillo de Villalba.



Tipo de vino: Rosado

Zona de producción: Ribera del Duero

Cosecha: 2025

Varietades de uva empleada:

100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Bordelesa

Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 14,2%

pH: 3,32

SO₂ Libre/Total: 27/80

Acidez total: 6,1

Acidez volátil: 0,29

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 ubicadas en la zona más fresca, aprovechando las ventajas singulares del entorno para obtener 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: por un lado, una textura franco-arenosa, con una alta proporción de partículas de arena —tanto gruesas como finas— que favorecen la aireación y el drenaje; y, por otro, una 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, junto con el clima fresco, crea las condiciones idóneas para la óptima maduración de las uvas y la expresión genuina 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

Continuando con la dinámica de 2024, en 2025 las lluvias fueron intensas y frecuentes hasta prácticamente el mes de mayo. A partir de junio existió riesgo de tormentas, que afectaron de manera desigual a distintas zonas de la Ribera del Duero, llegando algunas localidades a verse tan perjudicadas que apenas pudo recogerse uva.

Asimismo, la presión de las enfermedades fúngicas del viñedo —especialmente el mildiu— fue muy elevada, lo que obligó a mantener una vigilancia constante para evitar cualquier incidencia que comprometiera la calidad de la futura uva. La vendimia comenzó el 22 de septiembre y se prolongó hasta el 18 de octubre, con temperaturas diurnas idóneas para la maduración y la recolección, así como noches bastante frescas que contribuyeron a preservar la acidez. Los vinos de esta añada destacan por su marcada intensidad aromática, buena acidez y volumen en boca, ofreciendo además un gran potencial de envejecimiento.

Notas de cata

Luce un brillante tono rojo con destellos violáceos que subrayan su lozanía y vitalidad. La intensidad visual media invita a anticipar una expresión aromática compleja y muy definida. En nariz se muestra franco y expansivo, con una marcada presencia floral y matices balsámicos que aportan frescura. Las frutas rojas nítidas —cereza madura, frambuesa crujiente— se entrelazan con delicadas notas de monte bajo, añadiendo profundidad y una sugestiva dimensión silvestre. Un sutil eco de anís realza su carácter fresco y preciso. En boca ofrece una textura redondeada y un equilibrio impecable, sostenido por una acidez vibrante que impulsa el vino y prolonga su tensión. El final es largo, envolvente y persistente, dejando una estela aromática refinada y plenamente satisfactoria.

Temperatura de servicio recomendada 7-9°C.

