

Bela Rosado 2022

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:** 2022
- **Calificación DO cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tinta del país (tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,2%
- **Acidez volátil:** 0,29
- **Acidez total:** 5,85
- **SO₂ Libre/Total:** 25/60
- **pH:** 3,46
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos propios de tempranillo de más de 25 años situados por encima de los 820 m de altitud en el término de Villalba de Duero pero los que están situados en la zona más fresca de la finca.

Nuestro viñedo de Villalba está marcado por su orografía suave y ondulante. El suelo tiene 2 partes bien diferenciadas: por una parte, de texturas franco arenosa, rica en partículas tamaño arena, bien repartidas entre gruesas y finas que caracterizan a estos suelos como bien aireados, drenantes. Otra parte de texturas franco-arcillosa, ambos de una profundidad media en torno a un metro, pobres en materia orgánica con un nivel de carbonatos medios.

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.

El proceso de elaboración del vino es mediante sangrado, posterior a una maceración en frío de 4 horas del mosto con las pieles para obtener el color deseado.

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable durante 15 días a 14°C con levaduras seleccionadas.

Datos de la cosecha

La campaña 2022 ha sido una de las añadas más secas de los últimos años, así como las altas temperaturas durante parte de la primavera y todo el verano.

Por estas circunstancias, la vendimia comenzó un 19 de septiembre, siendo esto prácticamente 2 semanas antes que años anteriores.

Un inicio tan temprano se llevó a cabo para mantener la fruta y la frescura de los vinos y vendimiar toda la uva en su punto óptimo de maduración.

Notas de cata

Brillante de color rosa cereza, de intensidad media.

En nariz se define como un vino limpio, intenso fresco, floral y balsámico. Destacan aromas a frutas rojas como la cereza y balsámicas como de monte bajo.

En boca es un vino sabroso, redondo, con buena acidez y largo, que perdura en boca al cabo de un tiempo.

Temperatura de servicio recomendada 7-9°C.

