

BELA RUEDA

2025

La etiqueta de Bela es un facsímil de un diseño original de CVNE de 1910.

Las estrellas que la coronan representan a los hijos de uno de los hermanos fundadores, Eusebio Real de Asúa. Su hermano Raimundo falleció sin descendencia.

Cada estrella simboliza a uno de esos hijos: Sofía, Áurea y Ramón. Sofía, conocida familiarmente como Bela, es quien da nombre a este vino.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rueda
Cosecha: 2025

Variedades de uva empleada:
100% verdejo
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13,1%
pH: 3,33
SO₂ Libre/Total: 30/92
Acidez total: 5,9
Acidez volátil: 0,31
Apto para veganos



Características del viñedo

Selección en campo de grandes viñedos de la variedad verdejo situados en los municipios de Rueda y Alaejos. Suelos rústicos, pobres en materia orgánica, que producen una uva de excelente calidad.

Características de elaboración

La vendimia nocturna permitió que la uva llegara a bodega en óptimas condiciones de calidad.

El prensado se realizó de forma suave y cuidadosamente controlada, con el fin de evitar extracciones indeseadas. El mosto obtenido se trasladó a depósitos de acero inoxidable, donde tuvo lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

En todo momento se buscó potenciar y preservar los aromas primarios característicos de la variedad.

Datos de la cosecha

La cosecha 2025 ha reafirmado nuestra filosofía de precisión en el viñedo. En un año marcado por la reducción general de producción en la D.O. Rueda, la apuesta por el viñedo viejo y el terruño de secano permitió afrontar la campaña con solvencia y coherencia.

La añada destacó por una selección minuciosa de la Verdejo en campo, dando lugar a mostos de notable complejidad aromática y fresca vibrante, capaces de compensar los menores rendimientos.

El compromiso con la viticultura sostenible y la vendimia nocturna, realizada en el momento óptimo de maduración, resultó determinante para preservar la identidad del vino. Los 2025 mantienen así una estructura elegante y esa tipicidad mineral tan característica, consolidándose como uno de los perfiles más serios y reconocidos de la denominación frente a las fluctuaciones climáticas de la campaña.

Notas de cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos que anticipan su frescura.

En nariz se expresa con nitidez desde el primer momento, dominando la fruta de hueso —mango maduro y melocotón— junto a notas de piña y delicados matices anisados y de hierbas silvestres, que aportan frescura y complejidad.

En boca es elegante y sedoso, con un equilibrio preciso entre una acidez vibrante y un sutil amargor varietal que añade profundidad y carácter. El final es largo, balsámico y persistente, invitando a un nuevo sorbo.

Un acompañante refinado para carnes blancas, pescados, mariscos y patés, así como perfecto como aperitivo.

Temperatura de servicio recomendada: 8 - 10°C.