

Bela 2021

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:** Roble
- **Zona de producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2021
- **Calificación DO cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 95% tinta del país (tempranillo), 5% cabernet sauvignon y merlot
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 1,5l.
- **Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,2%
- **Acidez volátil:** 0,40
- **Acidez total:** 4,8
- **SO₂ Libre/Total:** 32/72
- **pH:** 3,73
- **Índice Polifenoles Totales:** 70
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos propios en su mayoría de tempranillo (5% de cabernet sauvignon y merlot) de más de 25 años situados por encima de los 820 m de altitud en el término de Villalba de Duero.

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

El proceso de elaboración del vino es tradicional. Maceración en frío previa a la fermentación en depósitos de acero inoxidable seguida de una crianza de nueve meses en barricas de roble francés.

El vino madura un mínimo de tres meses en botella hasta su salida al mercado. Levaduras seleccionadas.

Datos de la cosecha

El inicio de la campaña 2021 estuvo marcada por precipitaciones abundantes y temperaturas algo más frías que en años anteriores, retrasando el inicio de la brotación. A medida que fue avanzando el año, las precipitaciones fueron disminuyendo, siendo un verano seco hasta el inicio de la maduración, habiendo precipitaciones 2 semanas antes del inicio de la vendimia, ayudando a que la uva llegara en perfecto estado para su recogida.

La vendimia se desarrolló desde el 1 al 25 de octubre.

Notas de cata

Alta capa de color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. Complejidad aromática donde encontramos notas florales y fruta roja como grosella, frambuesa, etc.. Todo ello suavizado y complementado por finas notas a especias dulces y así como los matices de la madera de la bodega (cacao, clavo...) Es un vino de paso marcado por un tanino sedoso y con personalidad, el final de boca nos lleva a una retronasal larga y afrutada con un final de mineralidad que le confiere elegancia y finura.

Temperatura de servicio 15-16°C.