

Bela Gran Vino de Rueda 2020

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:** Blanco – Gran Vino de Rueda
- **Zona de producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOC Cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa • **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,44
- **Acidez total:** 6,5
- **SO₂ Libre/Total:** 27/99
- **pH:** 3,26
- **Apto para veganos**

Características de elaboración

Las uvas destinadas a Bela, Gran Vino de Rueda proceden de viñedos exclusivos de más de 30 años con una producción inferior a 6,500 kg/ha.

El método de elaboración requiere una selección en campo mediante vendimia manual que se realiza durante el día en cajones que son llevados a una cámara frigorífica para su refrigeración. Posteriormente la uva se procesa también manualmente mediante una mesa de selección, mientras se dirige a la prensa de pequeño volumen de última generación.

El mosto es extraído y transferido a depósitos de acero inoxidable donde realizará la fermentación alcohólica y posterior crianza sobre lías.

Datos de la cosecha

La cosecha 2020 cumple el 40 aniversario de la D.O. Rueda. La vendimia da comienzo el 1 de septiembre y finaliza el 25 de septiembre con una disminución del 2% en la producción con respecto al año pasado.

Tras un año con una climatología suave, la vendimia se ha desarrollado con total tranquilidad y de forma selectiva. La uva ha entrado en bodega en óptimas condiciones tanto sanitarias como de madurez.

Las previsiones para los vinos son inmejorables ya que los parámetros de calidad son perfectos para permitir la obtención de vinos con buen volumen, acidez y sobre todo aromáticos.

Notas de cata

Color amarillo verdoso.

Alta intensidad aromática con descriptores como mango, albaricoque, ralladura de pomelo, piña algo de hinojo y notas de hierba recién cortada.

En boca su entrada es suave y envolvente, es un vino con buen volumen y estructura además de un punto de acidez final que nos da una retronasal larga y afrutada.

Maridaje ideal, carnes blancas, pescados, mariscos, patés y naturalmente como aperitivo.

Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C.