

Bela Gran Vino de Rueda 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:** Blanco – Gran Vino de Rueda
- **Zona de producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2022
- **Calificación DOC Cosecha:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,3
- **Acidez total:** 6,36
- **SO₂ Libre/Total:** 28,8/96
- **pH:** 3,2
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

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

Características de elaboración

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

El mosto es extraído y transferido a depósitos de acero inoxidable donde realizará la fermentación alcohólica, tras la cual el vino se trasiega a barricas de roble francés de 400 l donde realizará una crianza de 5 meses sobre lías.

Datos de la cosecha

La cosecha 2022 comienza el 16 de agosto y finaliza el 16 de octubre. Esta vendimia pasará a la historia por haber sido la más temprana y la más larga de la historia hasta la fecha, eso sí con una uva de gran calidad gracias al óptimo estado sanitario propiciado por la buena climatología.

La entrada de uva en bodega como siempre se ha producido de forma ordenada, escalonada y muy puntual según los índices de maduración requeridos.

Según el Consejo de la Denominación de Origen Rueda la alta calidad de la uva augura muy buenas perspectivas para la añada 2022.

Notas de cata

Percepción de ligeras reminiscencias verdosas en un amarillo pálido. Buena intensidad y complejidad aromática, destacando las notas herbáceas y minerales entrelazadas con la fruta de hueso y los anisados, todo ello muy bien ensamblado con las especias, el brioche y la mantequilla fina que proceden de la crianza sobre lías en roble francés.

En boca tiene una entrada suave, untuosa que envuelve el paladar haciendo de que sea un vino equilibrado con un agradable amargor final, típico de la variedad verdejo. En retronasal es largo y con cierta complejidad.

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

Temperatura de servicio recomendada 8 a 10°C.