

# BELA 2022

*La etiqueta de Bela es un facsímile de una etiqueta de C.V.N.E. de 1910. Las estrellas representan los hijos del fundador de C.V.N.E., 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:** 9 meses  
**Zona de producción:** Ribera del Duero  
**Cosecha:** 2022  
**Calificación Bela.:** Muy buena  
**Variedades de uva empleada:** 100% tinta del país (tempranillo)

**Tipo de botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl., 1,5l  
**Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés

**Grado alcohólico:** 14,1%  
**pH:** 3,66  
**SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/70  
**Índice Polifenoles Totales:** 74  
**Acidez total:** 4,9  
**Acidez volátil:** 0,49  
**Apto para veganos**



## Características del viñedo

Viñedos propios, toda la uva es Tinta del país (Tempranillo), 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

La añada 2022 ha sido una de las más secas de los últimos años teniendo temperaturas elevadas durante parte de la primavera y todo el verano. Por estas circunstancias, la vendimia comenzó un 19 de septiembre y acabó un 15 de octubre, siendo esto prácticamente 2 semanas antes que años anteriores. El inicio tan temprano se llevó a cabo para mantener la fruta y la frescura de los vinos, así como para conseguir toda la uva en su punto óptimo de maduración.

## 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.

# BELA 2022

*Bela's label is a facsimile of one of C.V.N.E's label from 1910.*

*The stars represent the children of C.V.N.E's founder, Eusebio Real de Asúa.*

*His brother Raimundo, the other founder, had no descendants. Each star represents one of the children: Sofia, Áurea, and Ramón. Sofia was known as Bela.*



**Type of wine:** 9 months

**Region of production:** Ribera del Duero

**Year:** 2022

**Bela vintage rating:** Very good

**Grape varieties:** 100% tinta del país (Tempranillo)

**Type of bottle:** Bordeaux

**Bottle size:** 75 cl., 1.5 l

**Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés

**Alcoholic volume:** 14.1%

**pH:** 3.66

**SO<sub>2</sub> Free/Total:** 32/70

**Total Polyphenols Index:** 74

**Total acidity:** 4.9

**Volatile acidity:** 0.49

**Suitable for vegans**

## The vineyard

Own vineyards of Tempranillo of more than 25 years situated at more than 820 m altitude in the village of Villalba de Duero. Our Villalba vineyard is marked by its smooth and corrugated terrain.

The soil has 2 distinct parts: on the one hand, a sandy loam texture, rich in sand-sized particles, well distributed between coarse and fine, which characterizes these soils as well aerated and well drained. On the other, clay-loam textures both with an average depth of around one meter, poor in organic matter with a medium carbonate level.

## Winemaking

The winemaking process is traditional, cold maceration prior to fermentation in stainless steel tanks followed by a nine-month ageing in French oak barrels.

The wine matures a minimum of three months in the bottle until its release on the market.

Selected yeasts.

## Vintage / Harvest description

The 2022 harvest campaign has been one of the driest vintages in recent years, with high temperatures during part of the spring and throughout the summer. Due to these circumstances, the harvest began on September 19, 2 weeks earlier than previous years. We chose to anticipate the harvest in order to maintain the freshness of the fruit, harvesting all the grapes at their optimal point of ripeness.

## Tasting notes

High intensity cherry-red cherry color with purple notes in the boarder. Aromatic complexity where we find floral notes and red fruit such as currant, raspberry, etc.. All this softened and complemented by fine notes of sweet spices and the nuances of the wood from the barrel (vanilla, clove...).It is a wine of passage marked by a tasty tannin and with personality, the end of mouth takes us to a long and fruity aftertaste with a final minerality that confers elegance and finesse.

Service temperature 15-16°C.

