

Bela Crianza 2016

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:** Crianza
- **Zona de Producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DO Cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Tempranillo (Tinta del país)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,60
- **Acidez Total:** 4,98
- **SO₂ L/T:** 24 / 56
- **pH:** 3,71
- **IPT:** 68

Características de Elaboración

De nuestros viñedos de Villalba de Duero, situados a más de 800 m de altitud seleccionamos la uva para la elaboración del Bela Crianza. Los suelos arcillo calcáreos y franco arenosos se ven influenciados por el clima continental proporcionando unas buenas características para la elaboración de vinos de crianza.

Realizamos una vendimia manual y una elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable, con una maceración prefermentativa en frío. El vino se cría durante 12 meses en bodega de roble francés y americano tanto nueva como de un año y una vez embotellado permanece en bodega un mínimo de 6 meses hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La añada 2016 declarada por el Consejo Regulador como muy buena, se caracterizó por un invierno y primavera lluviosos seguido de un verano de contrastes de temperatura entre el día y la noche, como suele ser típico en nuestra zona. El viñedo se vio bendecido por unas suaves lluvias en septiembre paliando los efectos de un verano seco y llegando así al punto óptimo de maduración.

La uva de nuestro viñedo de Villalba se recogió con un excelente estado sanitario y una calidad óptima.

Los vinos de esta cosecha son de elevada coloración, aromas afrutados, florales y muy minerales con un adecuado equilibrio que contribuirá a un buen envejecimiento.

Notas de Cata

Alta capa de color granate profundo y brillante.

Nariz compleja donde encontramos un perfecto equilibrio entre los aromas varietales como frutos negros y regaliz y los procedentes de la estancia en bodega como especias dulces, torrefactos, ahumados, toffes. En boca su entrada y su paso por el paladar están marcados por un tanino potente y carnoso. Es un vino elegante con una retronasal larga y compleja. Nos encontramos ante un vino que podemos maridar con carnes de todo tipo, cocidos y quesos.

Temperatura de servicio 16-18°C.

Bela Crianza 2016

Bela's label is a facsimile of one of CVNE's label from 1910. The stars represent the children of CVNE'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:** Crianza
- **Region of production:** Ribera
- **Year:** 2016
- **DO vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 100 % Tempranillo (Tinta del país)
- **Bottle type:** Bordelesa
- **Bottle size:** 75 cl.

Analytical data:

- **Alcoholic volume:** 14 % Vol.
- **Total acidity:** 4,98
- **pH:** 3,71
- **Volatile acidity:** 0,60
- **SO₂ L/T:** 24/ 56
- **TPI:** 68

Winemaking

Grapes for Bela Crianza were sourced and carefully selected from our vineyards in Villalba de Duero, which sit at more than 800m altitude. The soils are calcareous clay and sandy loam and the climatic influence here is continental, combining to provide good conditions for making crianza style wines.

The grapes are hand harvested and the wine making process is traditional, with pre-fermentation cold maceration and fermentation in stainless steel tanks. Subsequently, the wine is aged for 12 months in American and French, new and one-year old oak barrels. Once bottled, it is kept in the cellars for a minimum of six months prior to being released to the market.

Vintage/Harvest description

The Consejo Regulador declared the 2016 harvest as very good. Winter and spring were rainy and followed by a summer with high diurnal range, cool nights and warm days, which is typical of the region. Welcome rains fell in September alleviating the effects of the dry summer and so providing optimum conditions for the ripening process.

Grapes from the Villalba vineyards were picked in excellent health and optimum quality.

The wines from this year are deeply coloured, fruity, floral and very mineral and they possess the balance to enable them to age well.

Tasting notes

The wine is deep garnet in colour and bright.

The nose is complex and offers perfect balance between varietal aromas like black fruits and liquorice with those of sweet spices, toast, smoke and toffee from barrel ageing.

The palate is marked by supple, powerful tannins. Elegant and with a long complex finish, Bela Crianza is a wine which can be matched with all types of meat, stews and cheeses.

Recommended service temperature 16-18°C.