

VENTA LAS VACAS

VENTA LAS VACAS



VENTA LAS VACAS

Location

History

Qualities

HARVESTING & VINIFICATION

Venta las Vacas

La Cuartilleja Reserva

WINES

The Venta las Vacas range

The La Cuartilleja Reserva range

WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS

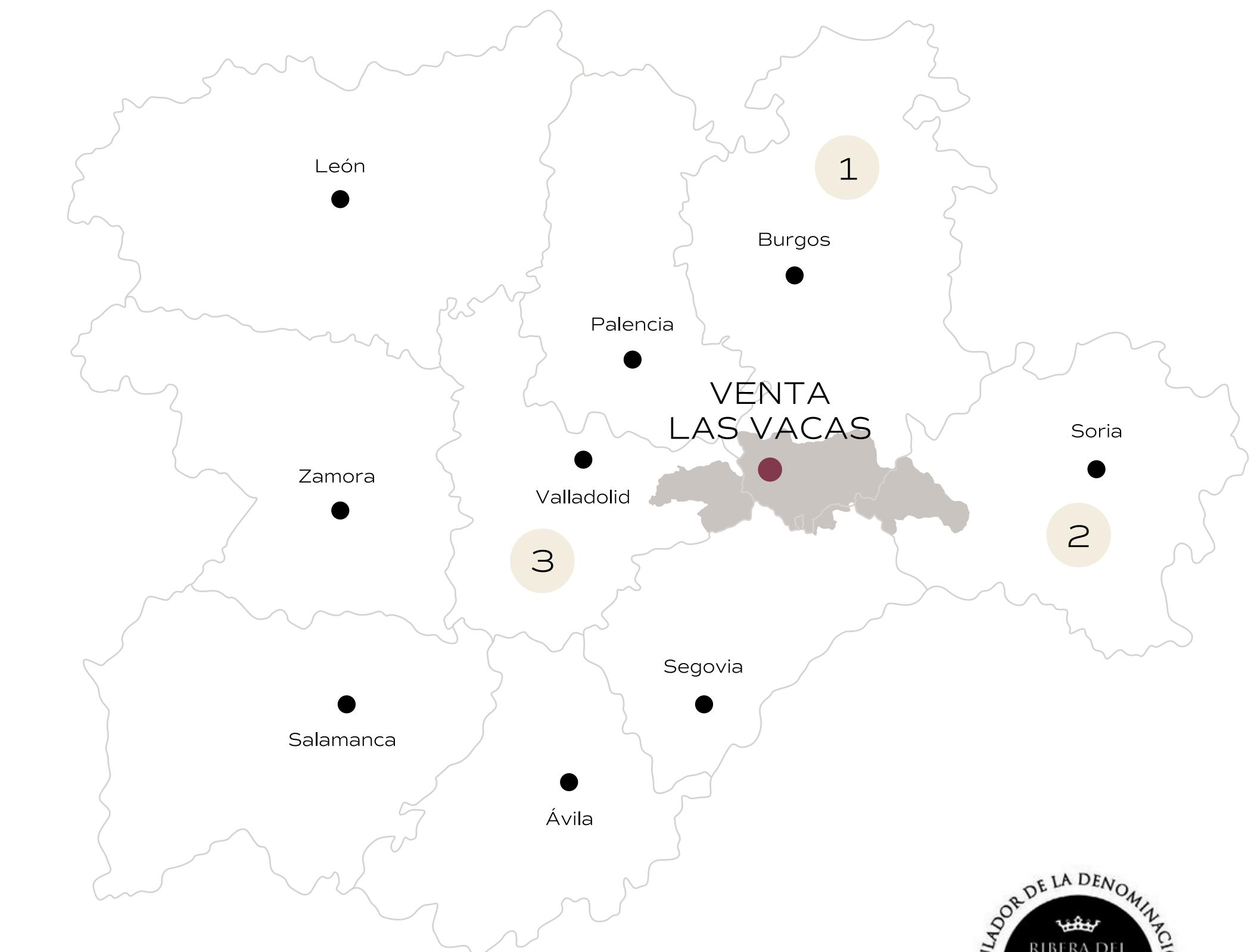
RATINGS

UVAS FELICES

WINERIES



- 1 High altitude, slopes with a mix of soil types and with limestone outcrops.
- 2 Reddish clay.
- 3 Lower altitude with lesser soil complexity.



VENTA LAS VACAS

LOCATION

The Venta Las Vacas Project was created in 2009.
The wine, a straight Tinta del País (Tempranillo), is produced by

Juan Carlos Vizcarra



The grapes are sourced from several vineyards located in Tras de San Pedro and Las Arras close to Mambrilla de Castrejón in Burgos province.

The Ribera del Duero

region has moderate to low rainfall, dry summers, long, harsh winters and very wide diurnal temperature variation throughout the year.



Venta Las Vacas is sourced from
18 to 23
year-old

trellised vines covering 7 hectares (17 acres) of clay-limestone soils. Each hectare produces an average yield of 4,500kg of grapes.



La Cuartilleja Reserva

is sourced from a 1.6-hectare/4-acre plot bearing the same name. The vines are 40 to 45 years old, planted in clay-sandy-silty soils near the small town of Roa del Duero.



Harvesting & Vinification

The grapes are
harvested by hand



in October with only the finest bunches being
selected for vinification.

Venta Las Vacas and La Cuartilleja
Reserva are then vinified at the

Bodegas Vizcarra



winery, where the bunches are carefully checked on a sorting table to ensure that only the highest quality grapes are vinified.

Following this manual sorting, the grapes are placed into small mobile stainless steel bins, which are lifted by a crane towards the top of the fermentation vats, thus enabling the complete process to be done using gravity flow.

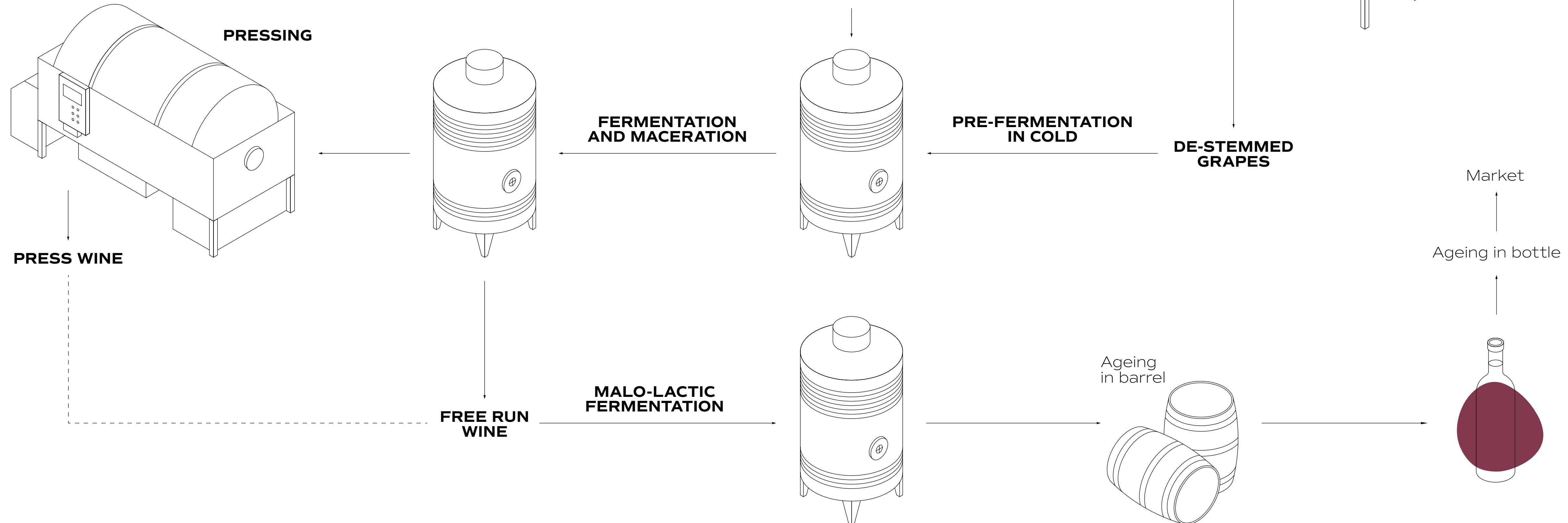


Venta las Vacas



vinification process

Red wine vinification



The grapes are de-stemmed

without undergoing any process of crushing.

The berries then go into vat where they undergo a pre-fermentation cold soak for 5 days at 12°C. The alcoholic and malo-lactic fermentations then take place in semi-open 160-hectolitre stainless steel vats and in oak barrels, 20% of which are new oak and the rest second and third-fill oak barrels.



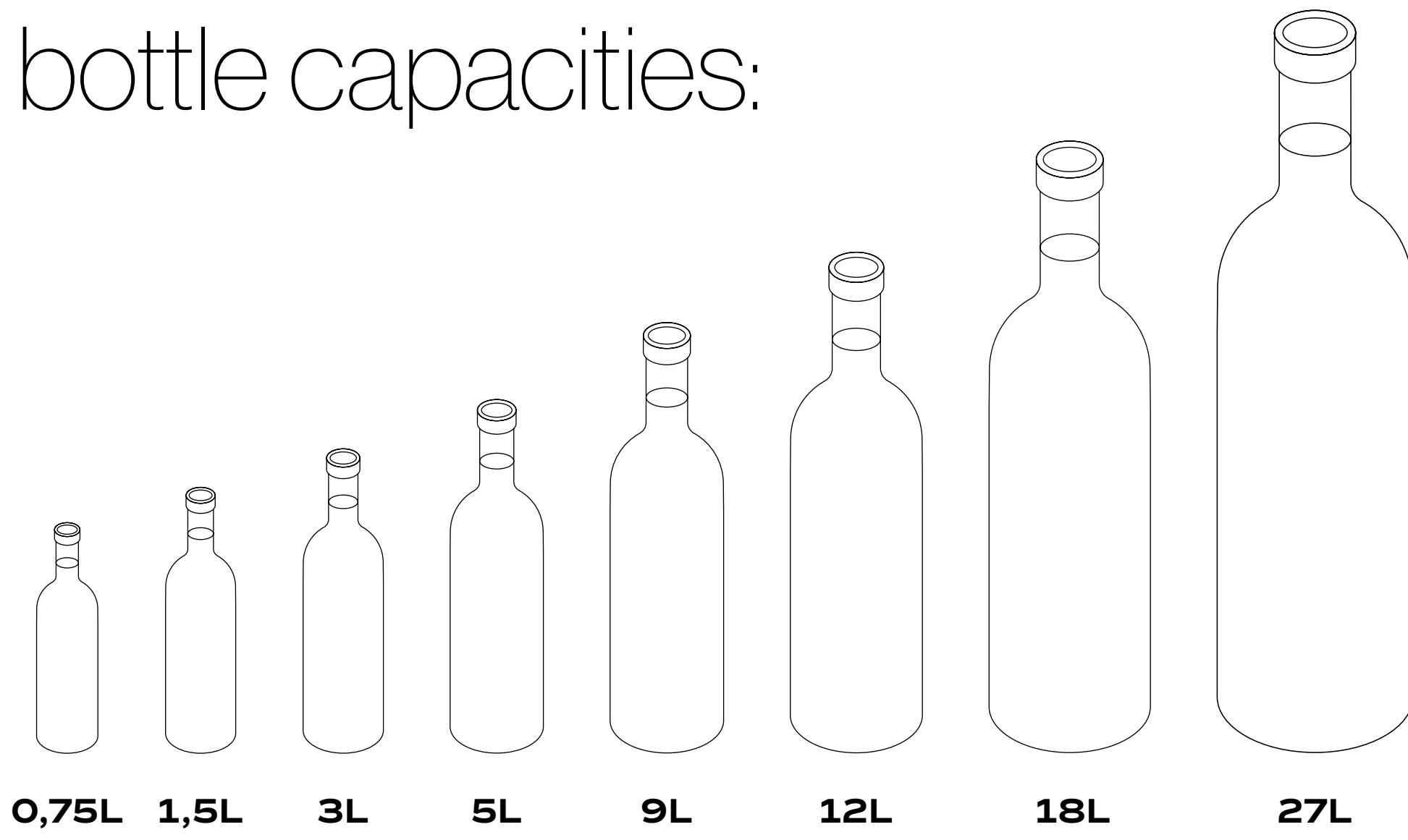
The wine is aged on its fine lees

for 10 to 12 months in new, second-fill and third-fill 225, 300 and 400-litre medium-toasted oak barrels, 40% of which are American oak and 60% French oak. During this time, 2 rackings are done.



Venta las Vacas

bottle capacities:



La Cuartilleja Reserva



vinification process

A pre-fermentation cold soak for
48 to 72 hours
at 12°C

is followed by the alcoholic
fermentation in concrete vats with
indigenous yeasts. The malo-lactic
fermentation is done in barrels.

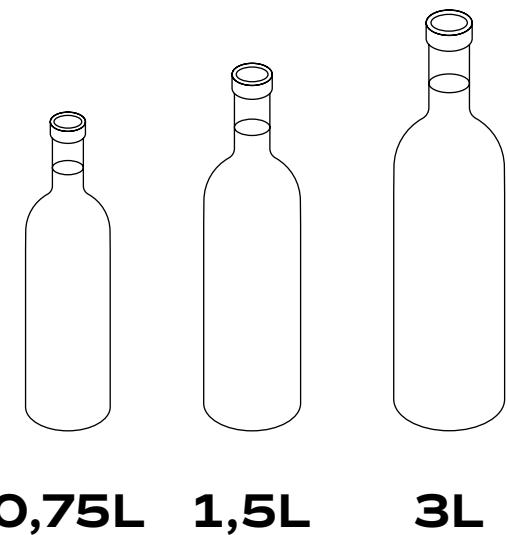


The wine is aged for
16 months
in 70% French oak barrels and
30% American oak barrels.



La Cuartilleja Reserva

is only produced in tiny quantities: on average, 3,240 bottles, 120 magnums and 24 double-magnums per vintage.





Wines

The La Cuartilleja Reserva range



LA CUARTILLEJA

LA CUARTILLEJA
MAGNUMLA CUARTILLEJA
DOUBLE MAGNUM

The Venta las Vacas range



VENTA LAS VACAS

VENTA LAS VACAS
MAGNUMVENTA LAS VACAS
DOUBLE MAGNUMVENTA LAS VACAS
5LVENTA LAS VACAS
9LVENTA LAS VACAS
12LVENTA LAS VACAS
18LVENTA LAS VACAS
27L

SABOR A NAVIDAD Selección de Lindt Lindor de sus mejores bombones de chocolate presentada en latas para colección, 9,99 €

HOMENAJE AL ORIGEN Ginebra Tanqueray Old Tom, inspirada en una receta de 1835 con un envase fiel a una etiqueta original que se remonta a 1921. 40 €

CERVEZA NAVIDAD Especialmente elaborada por Damm para estas fiestas señaladas en una edición limitada, como recuerdo, 1,65 €

PURA INTENSIDAD Es caviar galardonado de la Val d'Aran, un producto artesanal que no se pasteriza para conservar la pureza del sabor. Lata de 100 g. 320 €

DESDE EL SIGLO XIII Queso dulce elaborado a partir de leche de vaca cruda. Los quesos Herve son los más antiguos de Bélgica, se remontan al siglo XIII. 5,50 €

EL VALOR DEL TIEMPO Queso de leche cruda de oveja, único en España con una curación de más de 48 meses, es el fruto de una selección especial, 29,60 €/kg

POTENTE Ciento por ciento tinta fina procedente de viñas de 40 a 45 años. Un ribera del Duero en deliciosa primera añada del 2014. 39,70 €

Joya Rosada La Siberia de Juve Camps es un nuevo cava gran reserva monovarietal de pinot noir con más de 80 meses de crianza. 105 €

CAPRICHO Para tomar o picar en todo momento, los carquiñoli de almendra de Xavier Mor están hechos sin conservantes ni colorantes. 6,50 €

TENDENCIA Gourmets en busca de lo auténtico VENTA LAS VACAS

WHAT THE PRESS SAYS

What the press says



Hasta el rabo todo es toro

Pequeña guía para saborear guisos y platos durante el ciclo de feria

REPORTAJE

PATRICIO PEÑALVER

Los 'templos' de la gastronomía murciana preparan menús taurinos y meriendas para ir a la plaza

MURCIA. Cuando en la rica jerga taurina se nos dice «hasta el rabo todo es toro», se nos está advirtiendo de que la faena no está rematada hasta su final, pues siempre hay que estar presto a cualquier sorpresa e imprevisto. Los dueños de algunos de nuestros 'templos' de la gastronomía murciana ya están preparados para que no les pille el bicho y ofrecer como un manjar el rabo de toro estofado, que se convierte en la 'estrella' de la mesa de los comensales durante la feria taurina.

Esta costumbre gastronómica, que dicen que arrancó hace muchos años en la cocina cordobesa, ya se instala en todas las ciudades españolas. En Murcia, ese exquisito guiso, que se prepara con un caldo sencillo, suele cocinarse en su librito. Y a la vez, los restaurantes también nombran el rabo de toro. No encontramos, tanto a la catedral, la Alhambra, la Vega, como en los Andaluz del restaurante Hispano, que nos asegura que «nos preparamos para los toros, con nuestro rabo en salsa con judías, con nabos, sus zanahorias, sus patatas y su cebolla. Es todo un clásico en el Hispano». Otro día hacemos estofado de toro, este menú puede ir acompañado de una ensalada de tomate o de bogavante, así como un poco de jamón cortado y bonitos de bacalao, o unas berenjenas lamiadas o una fritura de pescados». Ya es tradición que a los clientes que van al Hispano a comer en feria se les regala la cesta de menenda para ir a los toros. En los salones del centro hostelero se celebran, cada mañana, los apertivos



Rabo de toro, de La Buchara. :: ISRAEL SÁNCHEZ/AGM

taurinos de la Cadena SER. Proseguimos la ruta y nos vamos al restaurante de El Corte Inglés, situado en la cuarta planta de la Avenida de la Libertad, en que también se ha preparado un menú especial que consiste en 'El paseillo': banderilla de anchoa y boquerón con aceituna, bueyuelo de bacalao y chupito de salmorejo. Otro preparado a tener en cuenta es el 'Tercio de varas', una ensalada de pimientos con jamón ibérico. Continuamos con 'Faena de mulleta': rabo de toro al vino tinto. Y 'Por la puerta grande': torrija con orejones hecha. Este menú se podrá disfrutar por tan solo 27 euros y a todas las personas se les obsequiará con una merienda completa para los toros.

En el restaurante El Quince, de la calle Madre de Dios, nos recibe Pepe Martínez, todo un clásico, que nos manifiesta que «ya estamos preparados con nuestro menú taurino con el famoso rabo estofado, aunque la gente cada vez más le gusta comer tapeando en la barra y nosotros le ofrecemos variedad».

En esta ruta, junto a la plaza de las Flores, tampoco podía faltar la cita con 'Casa Perela', del blanqueño Jesús Cano, gran aficionado a los toros y las fiestas de su municipio y seguidor del torero Perera, casi su primo por afinidad fonológica, que nos da explicaciones sobre su sugerente menú, que consiste en croquetas de novillo, cecina de toro con virutas de parmesano, alcachofas toreras con gazpacho andaluz, ruedas de tomate con sardinas de albero; hasta llegar al rabo de toro de lidia o estofado al vino tinto. Como postre, nos sugiere la leche frita del tendido con capotes de turón, con su vino, al precio de 30 euros por persona. Así como su tienda taurina, que consiste en un cajón de cuatro panes toreros, bota de vino y cuero de merengue, al precio de 20 euros.

Otro sugerente menú es el que ha preparado el restaurante La Bucchara, situado en la Plaza de Raimundo González, con unos entrantes de banderillas de verdura con salsa de Miura, raviolis de pulpo con una crema de azabache o un revuelto de ibéricos con capote de Brik, hasta llegar al plato principal que

OTROS FESTEJOS

Mora se cierra la Puerta Grande

ALBACETE

Gandul: Toros de Alcurrún, bien presentados, mansurones y de juego variado. Los mejores, segundo y cuarto.

Toros: Iván Fandilo: Casi entera y descabellado (silencio); y pinchazo, estocada temprana y cuatro descabellados (ovación).

David Mora: Estocada ligeramente desprendida (oreja); y pinchazo y estocada (vuelta tras petición).

Daniel Llorente: Estocada desprendida (si-

lencio); y estocada ligeramente trasera (silencio).

David Mora realizó lo más destacado de la tarde en su primera labor, frente a un toro noble y con calidad al que cuajó de manera excelente por los dos pitones, en series de muletazos templados y de mucha expresión. La misma disposición frente al quinto, pero aquí el toro colaboró menos. No obstante, Mora acabó dándole «fiesta» por el lado derecho. El fallo a espadas le privó de un posible trofeo.



Diez orejas, muy repartidas

VALLADOLID

Gandul: Seis toros de la familia de Pedro Moya «Niño de la Copea» y, excepto el segundo, algo renuente a seguir a las cabalgaduras, han dado un juego extraordinario y han sido aplaudidos en el arrastre.

Hermoso de Mendoza: Dos orejas y dos orejas.

Andy Cartagena: Orea y dos orejas.

Diego Ventura: Dos orejas con petición de rabo y una oreja.

David Mora. :: LV



Venta Las Vacas 2012 \$200

新寶點/Sons Wine Cellar
地址：中華人民共和國北京市朝陽區東三環南路310號
電話：+86 10 5911 3796

www.sonswinecellar.com

LA VANGUARDIA
FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

HOMENAJE AL ORIGEN
Ginebra tanqueray Old Tom, inspirada en una receta de 1835 con un envase fiel a una etiqueta original que se remonta a 1921. 40 €

SABOR A NAVIDAD
Selección de Lindt Lindor de sus mejores bombones de chocolate presentados en latas para colección. 9,99 €

CERVEZA NAVIDEÑA
Especialmente elaborada por Damm para estas fiestas señaladas, como recuerdo. 1,65 €

PURA INTENSIDAD
Caviar galardonado de la Val d'Aran, un producto artesanal que no se pasteuriza para conservar la pureza del sabor. Lata de 100 g. 320 €

DE DES DEL SIGLO XIII
Queso dulce elaborado a partir de leche de vaca cruda. Los quesos Herre son los más antiguos de Bélgica, se remontan al siglo XIII. 5,50 €

POTENTE
Ciento por ciento tinta fina procedente de viñas de 40 a 45 años. Un ribera del Duero en deliciosa primera añada del 2014. 39,70 €

CAPRICHO
Para tomar o picar en todo momento, los carquinioli de almendra de Xavier Mor están hechos sin conservantes ni colorantes. 6,50 €

LA CALA
Hígado de rana con postre de uva. 29,60 €/kg

JOYA ROSADA
La Siberia de Juve Camps es un nuevo cava gran reserva monovarietal de pinot noir con más de 80 meses de crianza. 105 €

Gourmets en busca de lo auténtico

TENDENCIA

DÍAS CRISTALES DE CRISTALES

Llega el nuevo sibaritismo



36 | CULTURAS Y SOCIEDAD | FERIA TAURINA DE MURCIA |

Hasta el rabo todo es toro

Pequeña guía para saborear guisos y platos durante el ciclo de feria

REPORTAJE

PATRICIO PENALVER

Los 'templos' de la gastronomía murciana preparan menús taurinos y meriendas para ir a la plaza

MURCIA. Cuando en la rica jerga taurina se nos dice 'hasta el rabo todo es toro', se nos está advirtiendo de que la faena no está rematada hasta su final, pues siempre hay que estar presto a cualquier sorpresa e imprevisto. Los dueños de algunos de nuestros 'templos' de la gastronomía murciana ya están preparados para que no les pille el bicho y ofrecer como un manjar el rabo de toro estofado, que se convierte en la 'estrella' de la mesa de los comensales durante la feria taurina.

Este costumbre gastronómica, que dicen que arrancó hace muchos años en la cocina cordobesa, ya se instaló en todas las ciudades españolas. En Murcia, ese exquisito guiso, también se prepara con un estilo propio, aunque cada cocinero tiene su libro. Y al azar iniciamos esta ruta que podríamos denominar del rabo de toro. Nos encontramos, junto a la Catedral, con Saki, el mayor de los hermanos Abellán del Restaurante Hispano, quien nos asegura que años preparamos para los toros, con nuestro rabo en salsa con judías, con nabos, sus zanahorias, sus patatas y su cebolla. Es todo un clásico en el Hispano. Otro día hacemos estofado de toro, este menú puede ir acompañado de una ensalada de tomate o de bogavante, así como un poco de jamón cortado y buñuelos de bacalao, o unas berenjenas laminadas o una fritura de pescado. Ya es tradición que a los clientes que van al Hispano a comer en feria se les regala la cesta de merienda para ir a los toros. En los salones del centro hostelerío se celebran, cada mañana, los spéativos

一日、玩到有夠好玩，就要出一個不如「蒙眼試牛」般，靈感突然來蒙眼試試，而這些牛魔王，卻很少都不對特別嚴肅的酒廠。首創喝牛，主刀喝波爾多，因為是no-brainer。於是許多款各式各樣的牛牛牛牛，美國澳洲日本西班牙都有，不同部位集結成chateaubriand hanger steak or the bone in eye，西冷齊全，八個人，玩足一晚。

牛，用最簡單的方法來烹調，煎加 grill，種之花，黑椒，完。

飲食界好？等我發佈。反正蒙眼吃牛，是甚麼酒，要他們在那裏，我不告訴他們了。得我一知道，嘿，我對我的選擇沒啥不感好笑，算是想好了。

牛，那麼多不同的肉質牛排，看來牛之重不在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。

不過是 Temporalio，這不粗，這不粗，和肉齊齊自住足之外，還有皮革風韻，則柔並美，就算算肉味比較細膩風潤滑，chateaubriand or hanger steak，都不會有哈聲響。

Temporalio 飲食風格，「savoury rather than sweet」，廚花語云，“soft loves meat and meat loves soft”，以它愛牛牛牛牛之夜晚對應形相合，且這帶點基調，來構和結構，兩端的西冷，油花一整的和牛，它也可以匠記，酸度也解膚，暗藏的懷性之韌，可讓肉味表露多一點次，有重大利朋友吃牛肉會下些上乘的意大利黑醋，它流的，「subtle spices and balsamic aromas」正好派上用場。

一口牛一啖食，有人以為是波爾多，因為黑果子和橡木之香；因為 savoury 和佛羅，也有人以為是羅馬美酒，偏偏我挑了西班牙 Rioja del Duero，歷史尚記得表現出來的 Uva Felices Venta Las Vacas，力量型之作但半帶得優美，是那種素未見過但一見如故的好朋友，大家吃得興之所至。

蒙眼，比狗熊，開往看者是夜市牛最牛之重，在肉，但又貴化齊高貴，我選了 Uva Felices Venta Las Vacas 2012給他們嘗。當然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與級數並重的酒莊。不必肉眼看，蒙了眼也知酒體

結實果香，濃而滿，果味殊異餘韻。

滔滔不絕，停不了的木桶鮮得近乎拉罐。</

Restaurants

Michelin **

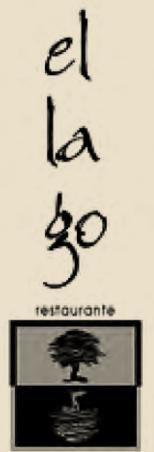
coque

a | t \ r | i | o

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

 **RAMON FREIXA**
MADRID
at Hotel Único

Michelin *



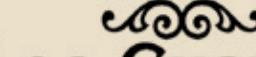
xerta
restaurant



TICKETS



M


Los Guayres
Restaurante • Restaurant

Casa Gerardo  catering

El Ermitano
restaurante

JUBANY

gatón

tinas
El gust per la tradició

Ratings

VENTA LAS VACAS



GUÍAPEÑÍN

Vintage 2018	-	93
Vintage 2016	-	93
Vintage 2014	90	91
Vintage 2013	90	-
Vintage 2012	89	92
Vintage 2011	90	-

LA CUARTILLEJA RESERVA

GUÍAPEÑÍN

Vintage 2015	94
Vintage 2014	94