

**VENTA LAS VACAS**

VENTA LAS VACAS



## VENTA LAS VACAS

Localització

Història

Característiques

## VEREMA I VINIFICACIÓ

Venta las Vacas

La Cuartilleja Reserva

## ELS VINS

Gamma Venta las Vacas

Gamma La Cuartilleja Reserva

## PREMSA

## RESTAURANTS

## PUNTUACIONS

UVAS FELICES

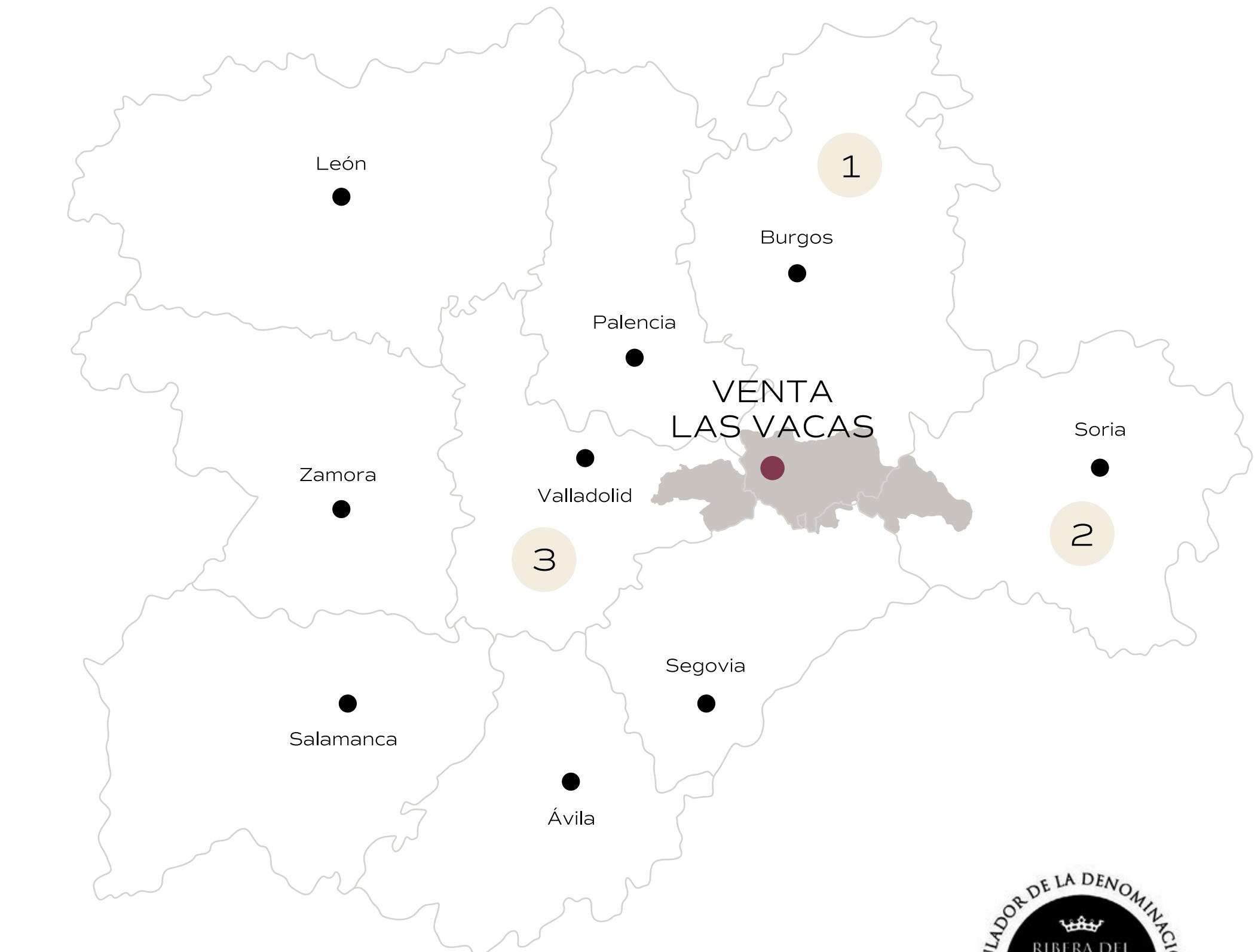
CELLERS



VENTA LAS VACAS

LOCALITZACIÓ

- 1 Major altitud, pendsents amb barreja de tipus de sòls i afloramintd e pedra calcària.
- 2 Argilla vermellosa.
- 3 Menys altitud i menor complexitat del sòl.



El projecte Venta Las Vacas va néixer el 2009.  
El vi, 100% tinta del país (tempranillo), està elaborat per

# Juan Carlos Vizcarra



Els raïms provenen de diverses vinyes situades a Tras de San Pedro i Las Arras, prop de Mambrilla de Castrejón, a la província de Burgos.

# La regió de Ribera del Duero

compta amb pluges de moderades a escasses, estius secs, hiverns llargs i durs i una àmplia variació de temperatura diurna al llarg de l'any.



Venta Las Vacas prové de vinyes en espaldera d'entre

18 i 23  
anys

que cobreixen 7 hectàries de sòls argil·lo-calcaris.

Cada hectàrea produeix un rendiment mitjà de 4.500 kg de raïm.



# La Cuartilleja Reserva

prové d'una parcela d'1,6 hectàrees amb el mateix nom. Els ceps tenen entre 40 i 45 anys, i estan plantats en sòls argil·lo-arenosos-llimosos prop del petit poble de Roa del Duero.





# Verema i Vinificació

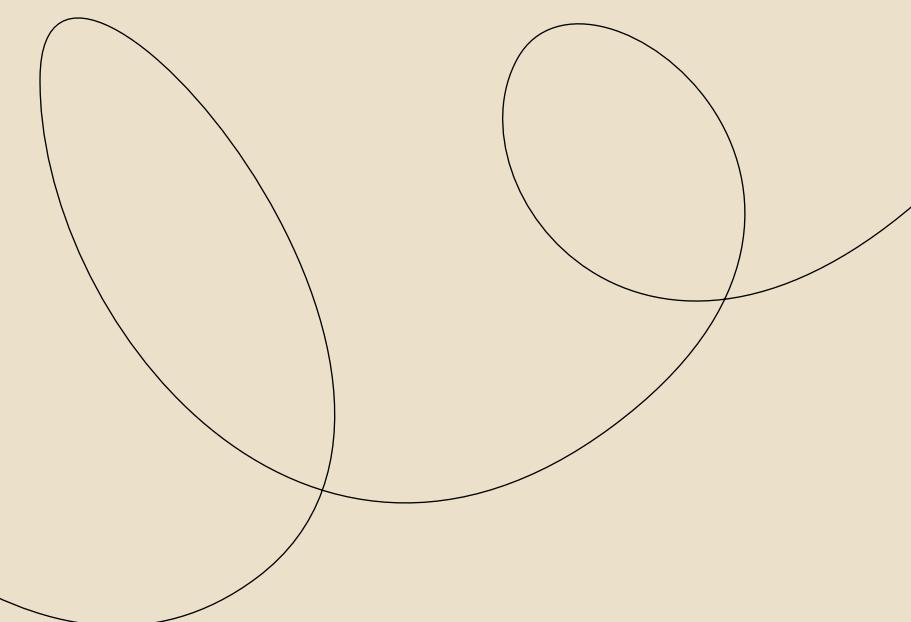
Els raïms es  
veremen a mà



a l'octubre amb una selecció dels  
millors gotims per a la vinificació.

Venta Las Vacas i La Cuartilleja  
Reserva es vinifiquen a

# Bodegas Vizcarra



on es realitza una acurada selecció dels gotims en  
una taula de selecció per garantitzar que només  
es vinifiquen els raïms de major qualitat.

Després d'aquesta selecció manual, el raïm es coloca en petits contenidors mòbils d'acer inoxidable, que s'elevan amb una grua cap a la part superior de les tines de fermentació, la qual cosa permet realitzar el procés complet per gravetat.

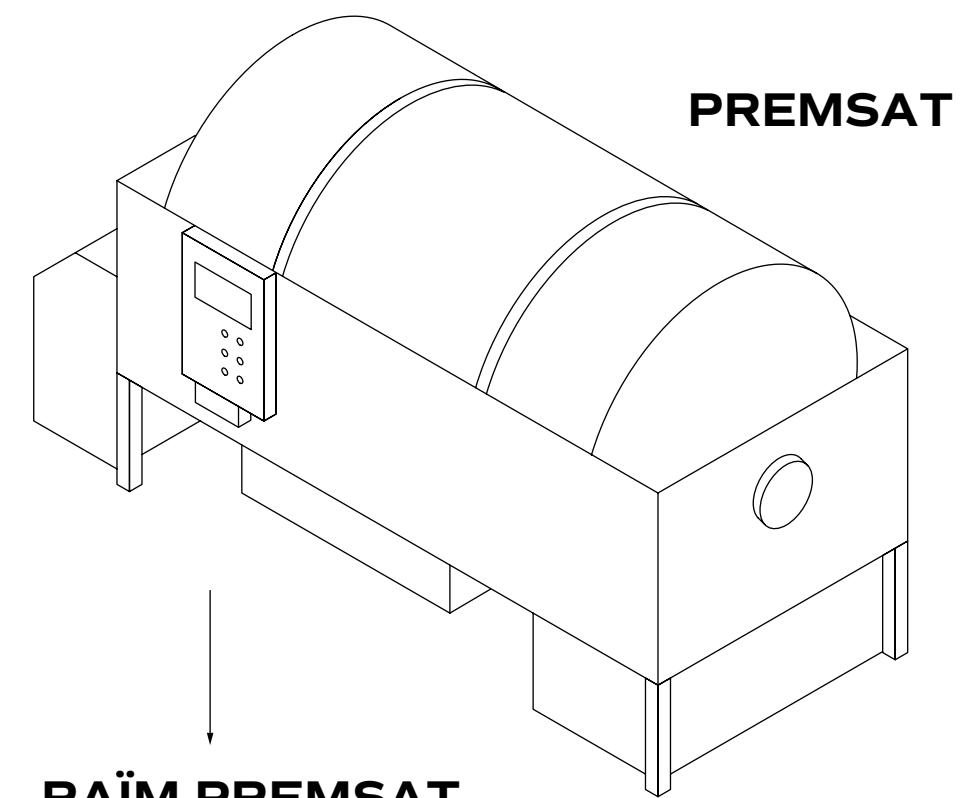


# Venta las Vacas

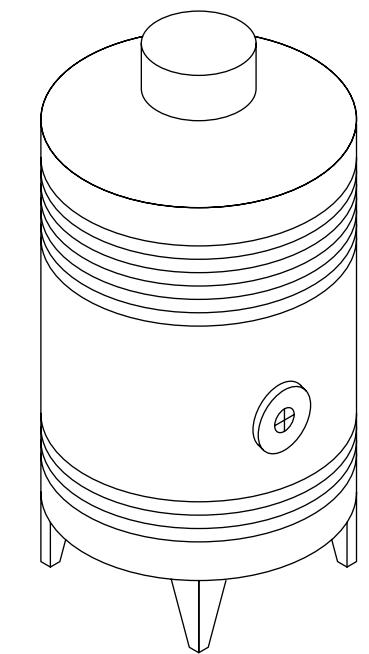


## procés de vinificació

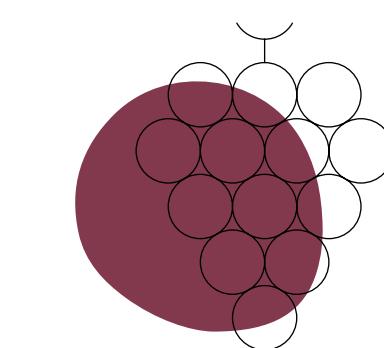
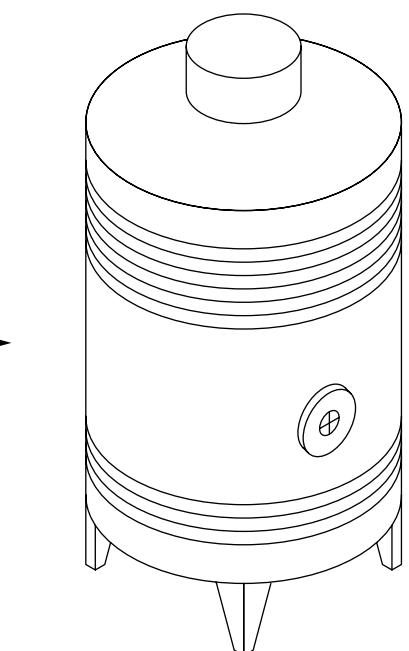
# Elaboració



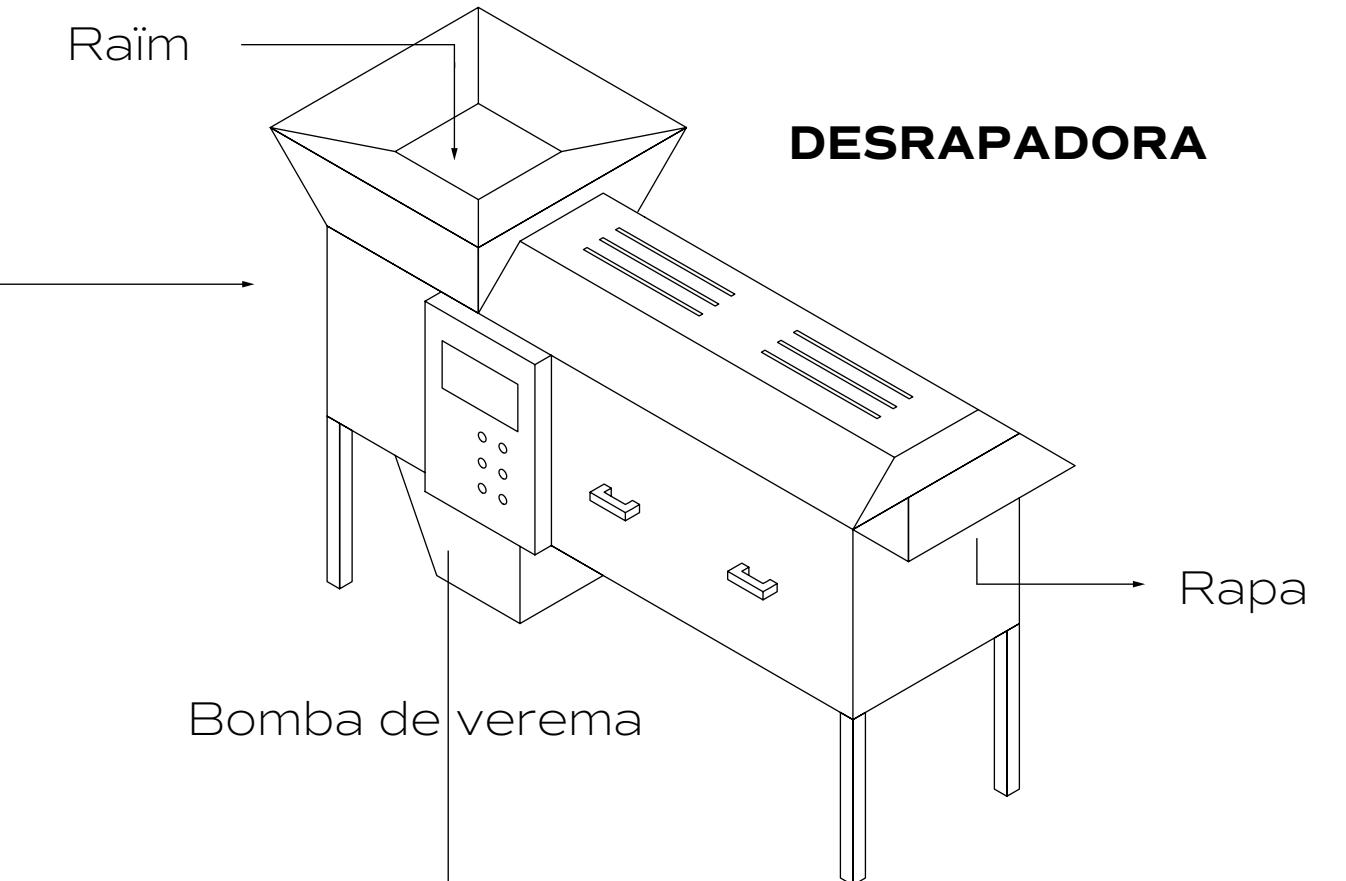
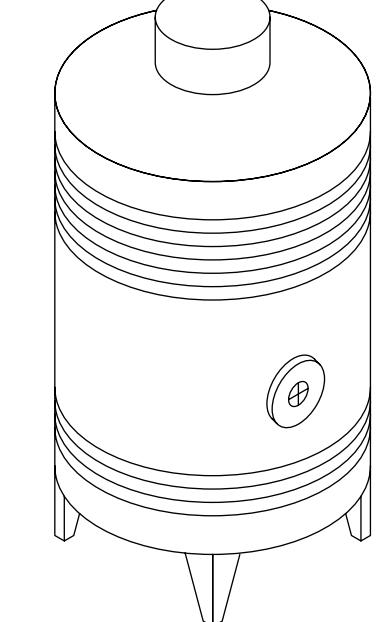
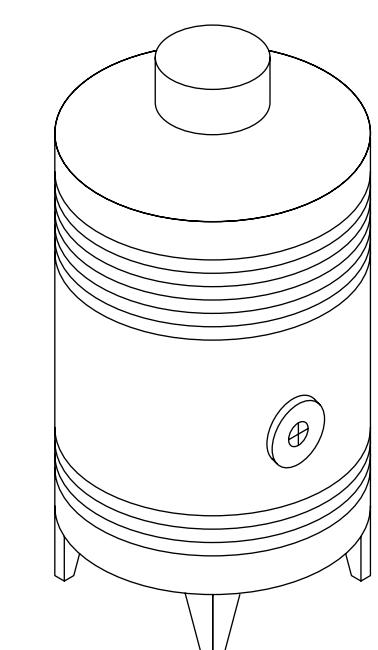
RAÏM PREMSAT



MOST



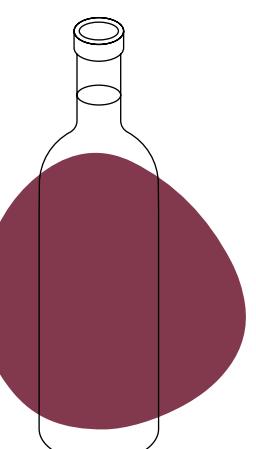
Fermentació  
espontània



**PASTA DE  
VEREMA**

Mercat

Enveliment  
en ampolla



# Els raïms es desrapen

ino s'aixafen.

A continuació, els grans passen a la tina per a una pre-fermentació en fred durant 5 dies a 12 °C. La segueixen la fermentació alcohòlica i malolàctica en depòsits semi oberts d'acer inoxidable de 160 hectolitres i en botes de roure, el 20% de les quals són de roure nou i la resta de segon i tercer vi.



# El vi envelleix amb les seves mares

entre 10 i 12 mesos en botes noves, de segon i tercer vi de roure torrat mig de 225, 300 i 400 litres, dels quals el 60% són de roure francès i el 40% de roure americà. Durant aquest temps es realitzen dos trasbalsament.



# Venta las Vacas

capacitat de les ampolles



# La Cuartilleja Reserva



## procés de vinificació

A una pre-fermentació en fred entre  
48 i 72 hores  
a 12°C

la segueix la fermentació  
alcohòlica en cups de formigó  
amb llevats autòctons.

La fermentació malolàctica es  
realitza en botes.



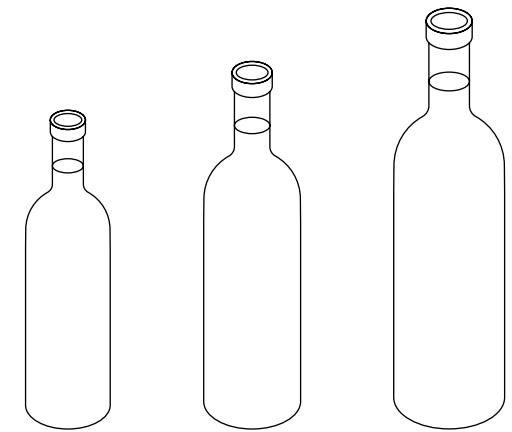
El vi envelleix  
durant 16 mesos  
en un 70% de botes de  
roure francès i un 30%  
de roure americà.



# La Cuartilleja

## Reserva

tan sols s'elabora amb quantitats limitades: de mitjana, 3.240 ampolles, 120 magnums i 24 dobles magnum per anyada.



0,75L 1,5L 3L





El S Vins

# Gamma La Cuartilleja Reserva

LA CUARTILLEJA  
RESERVALA CUARTILLEJA  
RESERVA MAGNUMLA CUARTILLEJA  
RESERVA DOBLE MAGNUM

# Gamma Venta las Vacas



VENTA LAS VACAS

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



# 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.

Esta 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 librillo. 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 «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 buñuelos 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 merienda para ir a los toros. En los salones del centro hostelerío se celebran, cada mañana, los aperitivos



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

## OTROS FESTEJOS

### Mora se cierra la Puerta Grande

#### ALBACETE

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

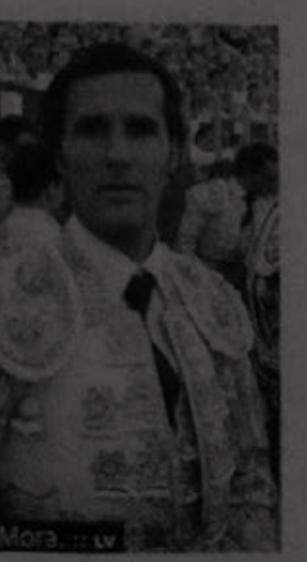
**Toreros:** Iván Fandilo: Casi entera y descabellado (silencio); y pinchazo, estocada tendida y cuarto descabellado (ovación).

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

**Daniel Luque:** 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 espaldas le privó de un posible trofeo.



### Diez orejas, muy repartidas

#### VALLADOLID

**Ganadería:** Seis toros de la familia de Pedro Moya «Niño de la Cepa» 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.

**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 €

**DESDE EL 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 €

**EL VALOR DEL TIEMPO** 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 €

**C O N T R I B U T O R**

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

**Gourmets en busca de lo auténtico**

**TENDENCIA**

**NOVIEMBRE DEL 2018**

**DÍAS CRISTALES DE CRISTALES**



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 librillo. 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

de la feria. Y el rabo de toro, que es lo que más se come en la feria, es lo que más se come en la feria. Y el rabo de toro, que es lo que más se come en la feria, es lo que más se come en la feria.

Al margen de los específicos menús taurinos, son muchos los bares y restaurantes de Murcia que este año también ofrecen el manjar estrella de la feria, como el restaurante Pura Cepa, que prepara la receta exclusiva de rabo de toro a la plancha, con su vino, al precio de 30 euros por persona. Así como su merienda taurina, que consiste en un cajón de cuatro panes toreros, botella de vino y cuerno de merengue, al precio de 20 euros.

Otro sugerente menú es el que

ha preparado el restaurante La Buchara, situado en la Plaza de Raúl González, con unos entrantes de banderillas de verdura con salsa de Miura, raviolis de pulpo con una crema de azafrán y un revuelto de ibéricos con capote de Brik, hasta llegar al plato principal que

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



### OTROS FESTEJOS

Mora se cierra la Puerta Grande

#### ALBACETE

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

Toreros: Iván Fandilo: Casi entera y descabelló (silencio); y pinchazo, estocada tendida y cuatro descabellos (ovación).

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

Daniel Luque: 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 espaldas le privó de un posible trofeo.

David Mora. :: LV

Diez orejas, muy repartidas

#### VALLADOLID

Ganadería: Se lidieron cinco novillos de la ganadería del Conde de Mayalde 'El Cañal', de Cuerva (Toledo), bien presentados, bravos y de juego muy aceptable.

Toreros: Luis Miguel Encabo: Silencio y dos orejas.

Andy Cartagena: Oreja y dos orejas.

Diego Ventura: Dos orejas en un solo novillo.

La plaza registró una entrada rotundo el lleno total.

#### TOLEDO

Ganadería: Se lidieron cinco novillos de la ganadería del Conde de Mayalde 'El Cañal', de Cuerva (Toledo), bien presentados, bravos y de juego muy aceptable.

Toreros: Luis Miguel Encabo: Silencio y dos orejas.

Eugenio de Mora: Dos orejas y aplausos.

José Serrano: Dos orejas en un solo novillo.

La plaza registró una entrada rotundo el lleno total.

Lunes 10.09.12  
LA VERDAD

es el rabo de toro con foie. Para terminar con el postre de montera de chocolate con helado de fruta. Un menú que con bebida sale al precio de 32 euros.

#### Los Churrascos se apuntan

El grupo hosteler Los Churrascos ha organizado por primera vez unas jornadas taurinas hasta el día 16 en sus establecimientos: Los Churrascos Arco de San Juan en Murcia y en José María Los Churrascos de El Algar, dirigida por el cocinero y su mujer José María Alcaraz. El menú se compone de tres entrantes: cecina de vaca, ensalada sol y sombra y tostadas de setas con foie a la crema. Así como dos platos principales: huevo de lidia con pisto y rabo de buey estofado, y de postre Leche asada con arroz. El menú de 38 euros, incluye bebidas y café. De regalo los comensales recibirán una nevera con 'Faena de mulleta': rabo de toro al vino tinto. Y 'Por la puerata grande': tortilla con orejones helado. Este menú se podrá disfrutar por tan solo 27 euros y a todas las personas se les obsequiará con una menú completa para los toros.

Con muchas ferias ya sus espaldas y con mucho humor, Mariano Nicolás, del Restaurante El Churra, es ya una institución del buen yanuar. Por antigüedad, y asegura que «la base como siempre está en el rabo de toro, que al decir de los clientes lo hacemos de maravilla. Es un plato que el cliente en estos días lo agradece, ya que parece que está esperando todo el año para decir: vamos a comer rabo de toro. Hemos hecho un menú asequible a los tiempos de crisis que vivimos, en el que también incluimos la menienda 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 les ofrecemos variedad».

En esta ruta, junto a la plaza de las Flores, tampoco podia 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 turron, con su vino, al precio de 30 euros por persona. Así como su menienda taurina, que consiste en un cajón de cuatro panes toreros, botella de vino y cuerno de merengue, al precio de 20 euros.

Otro de los templos clásicos es el restaurante-asador Paco-Alfonso X, bajo la sabia batuta de Paco García, que ha preparado para la ocasión unos entrantes de chistorra, gambas cocida, cogollos de lechuga con tomate, jamón y lomo ibéricos y fritura a la andaluza, para llegar al plato estrella: rabo de toro a La Maestranza. Y de postre sorbete de canela, con sus bebidas y cafés. Todo, al precio de 40 euros.

Al margen de los específicos menús taurinos, son muchos los bares y restaurantes de Murcia que este año también ofrecen el manjar estrella de la feria, como el restaurante Pura Cepa, que prepara la receta exclusiva de rabo de toro a la plancha, con su vino, al precio de 30 euros por persona. Así como su merienda taurina, que consiste en un cajón de cuatro panes toreros, botella de vino y cuerno de merengue, al precio de 20 euros.

Otro sugerente menú es el que

ha preparado el restaurante La Buchara, situado en la Plaza de Raúl González, con unos entrantes de banderillas de verdura con salsa de Miura, raviolis de pulpo con una crema de azafrán y un revuelto de ibéricos con capote de Brik, hasta llegar al plato principal que

# Restaurants

Michelin \*\*

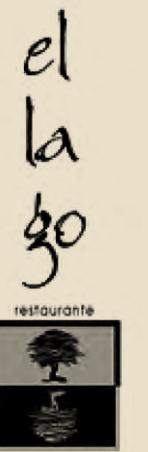
**coque**

a | t \ r | i | o

PACO PÉREZ  
**MIRAMAR**  
LLANÇÀ, 1939

 **RAMON FREIXA**  
MADRID  
at Hotel Único

# Michelin \*



xerta  
restaurant



## TICKETS



*M*



JUBANY

*gatón*

*tinas*  
El gust per la tradició

# Puntuaciones

## VENTA LAS VACAS



GUÍAPEÑÍN

Anyada 2018	-	<b>93</b>
Anyada 2016	-	<b>93</b>
Anyada 2014	<b>90</b>	<b>91</b>
Anyada 2013	<b>90</b>	-
Anyada 2012	<b>89</b>	<b>92</b>
Anyada 2011	<b>90</b>	-

## LA CUARTILLEJA RESERVA

GUÍAPEÑÍN

Anyada 2015	<b>94</b>
Anyada 2014	<b>94</b>