

VENTA LAS VACAS

VENTA LAS VACAS



VENTA LAS VACAS

Localización

Historia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Venta las Vacas

La Cuartilleja Reserva

LOS VINOS

Gama Venta las Vacas

Gama La Cuartilleja Reserva

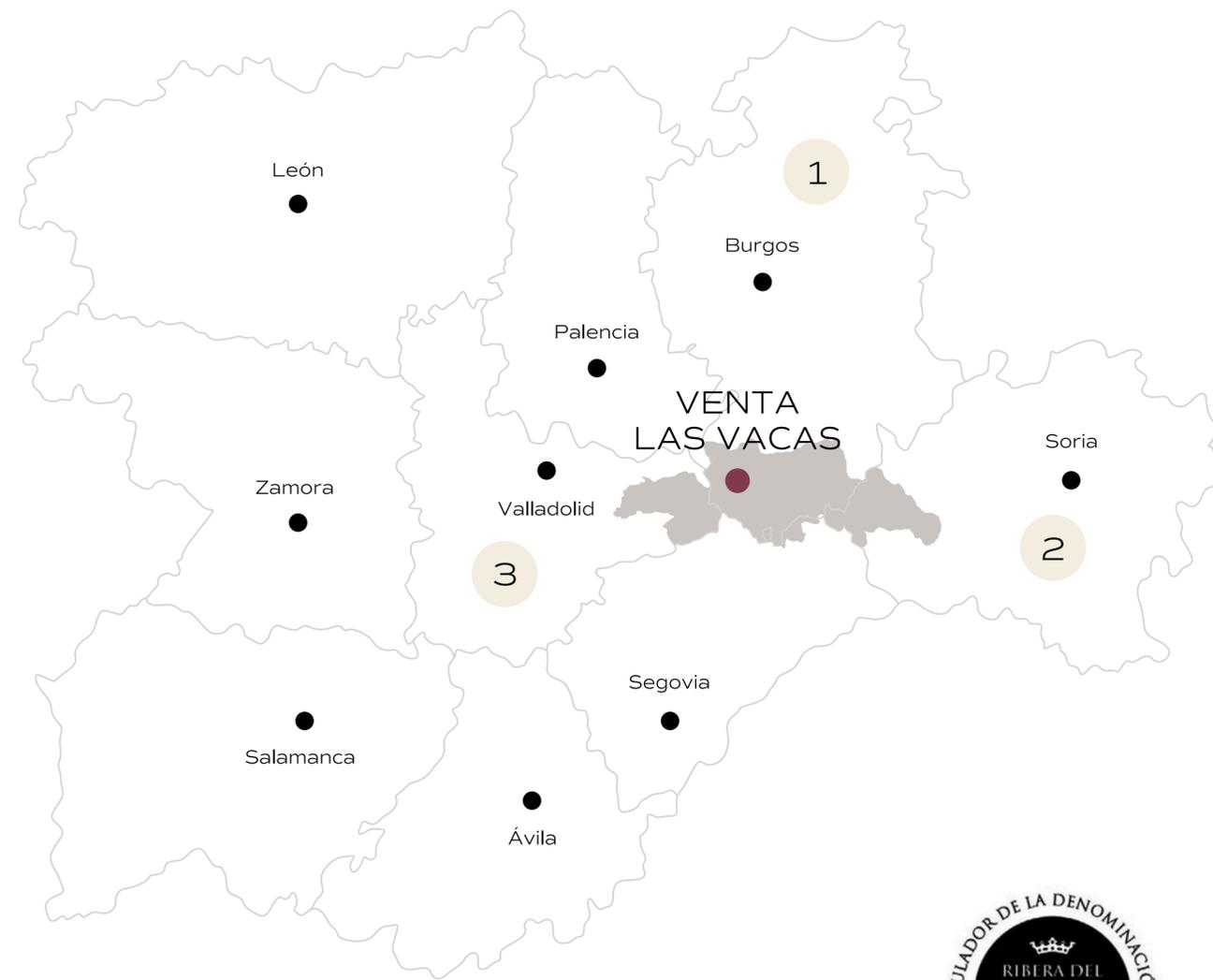
PRENSA

RESTAURANTES

PUNTUACIONES



- 1 Mayor altitud, pendientes con mezcla de tipos de suelos y afloramientos de piedra caliza.
- 2 Arcilla rojiza.
- 3 Menos altitud y menor complejidad del suelo.



El proyecto Venta Las Vacas nació en 2009.
El vino, 100% tinta del país (tempranillo), está elaborado por

Juan Carlos Vizcarra



Las uvas proceden de varios viñedos situados en Tras de San Pedro y Las Arras, cerca de Mambrilla de Castrejón, en la provincia de Burgos.

La región de
**Ribera
del Duero**

cuenta con lluvias de moderadas a escasas, veranos secos, inviernos largos y duros y una amplia variación de temperatura diurna a lo largo del año.



Venta Las Vacas proviene de viñedos en espaldera entre

18 y 23
años

que cubren 7 hectáreas de suelos arcillo-calcáreos. Cada hectárea produce un rendimiento medio de 4.500 kg de uva.



La Cuartilleja Reserva

proviene de una parcela de 1,6 hectáreas que lleva el mismo nombre. Las cepas tienen entre 40 y 45 años, y están plantadas en suelos arcillosos-arenosos-limosos cerca del pequeño pueblo de Roa del Duero.



Vendimia y Vinificación

Las uvas se
vendimian a mano



en octubre con una selección de los mejores racimos para la vinificación.

Venta Las Vacas y La Cuartilleja
Reserva se vinifican en

Bodegas Vizcarra



donde se realiza una cuidada selección de los racimos en una mesa de selección para garantizar que solo se vinifiquen las uvas de la mayor calidad.

Después de esta selección manual, la uva se coloca en pequeños contenedores móviles de acero inoxidable, que se elevan con una grúa hacia la parte superior de las tinas de fermentación, lo que permite realizar el proceso completo por gravedad.

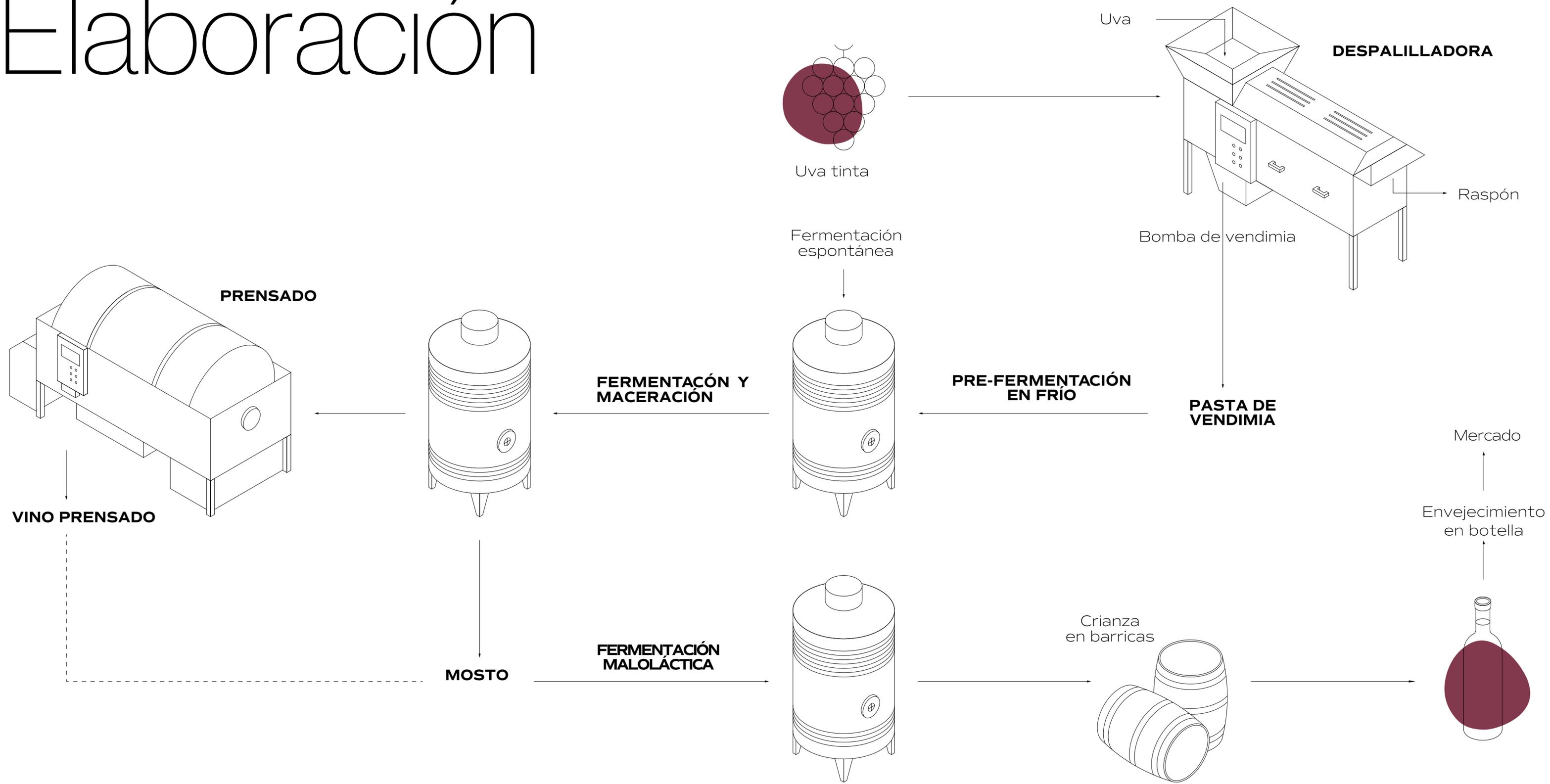


Venta las Vacas



proceso de vinificación

Elaboración



Loa racimos se despalillan

y no se strujan.

A continuación, las bayas pasan a la tina para una pre-fermentación en frío durante 5 días a 12 °C. Le siguen las fermentaciones alcohólica y maloláctica en depósitos semi abiertos de acero inoxidable de 160 hectolitros y en barricas de roble, el 20% de las cuales son de roble nuevo y el resto de segundo y tercer vino.



El vino se cría con sus lías

entre 10 y 12 meses en barricas nuevas, de segundo y tercer vino de roble tostado medio de 225, 300 y 400 litros, de las cuales el 60% de son roble francés y el 40% de roble americano. Durante este tiempo se realizan 2 trasiegos.



Venta las Vacas

capacidad de las botellas



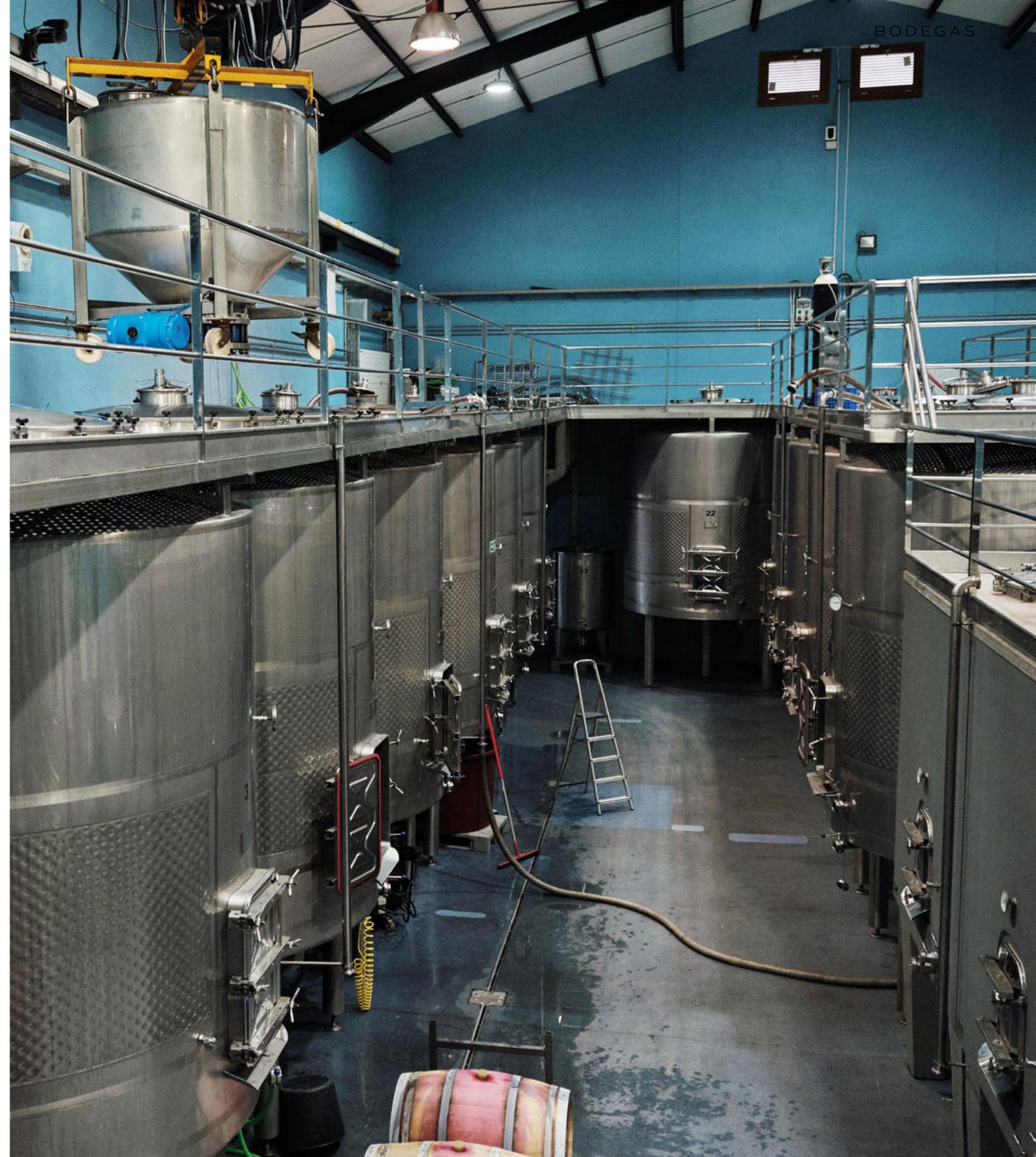
La Cuartilleja Reserva



proceso de vinificación

A una pre-fermentación en frío entre
48 y 72 horas
a 12°C

le sigue la fermentación
alcohólica en cubas de hormigón
con levaduras autóctonas.
La fermentación maloláctica se
realiza en barrica.



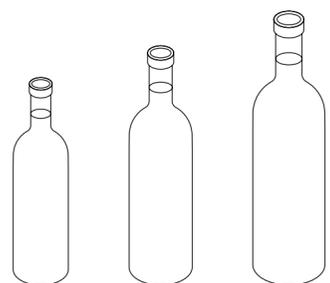
El vino se cría
durante 16 meses
en un 70% de barricas de
roble francés y un 30% de
roble americano.



La Cuartilleja

Reserva

sólo se elabora en cantidades limitadas: de media, 3.240 botellas, 120 magnums y 24 dobles magnum por añada.



0,75L 1,5L 3L





Los vinos

Gama La Cuartilleja Reserva



LA CUARTILLEJA
RESERVA

LA CUARTILLEJA
RESERVA MAGNUM

LA CUARTILLEJA
RESERVA DOBLE MAGNUM

Gama Venta las Vacas



VENTA LAS VACAS

VENTA LAS VACAS
MAGNUM

VENTA LAS VACAS
DOBLE MAGNUM

VENTA LAS VACAS
5L

VENTA LAS VACAS
9L

VENTA LAS VACAS
12L

VENTA LAS VACAS
18L

VENTA LAS VACAS
27L

LA VANGUARDIA

FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

SABOR A NAVIDAD
Selección de Lindt Lindor de sus mejores bombones de chocolate presentada en latas para coleccionar. 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 NAVIDEÑA
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 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 Herve 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 €

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

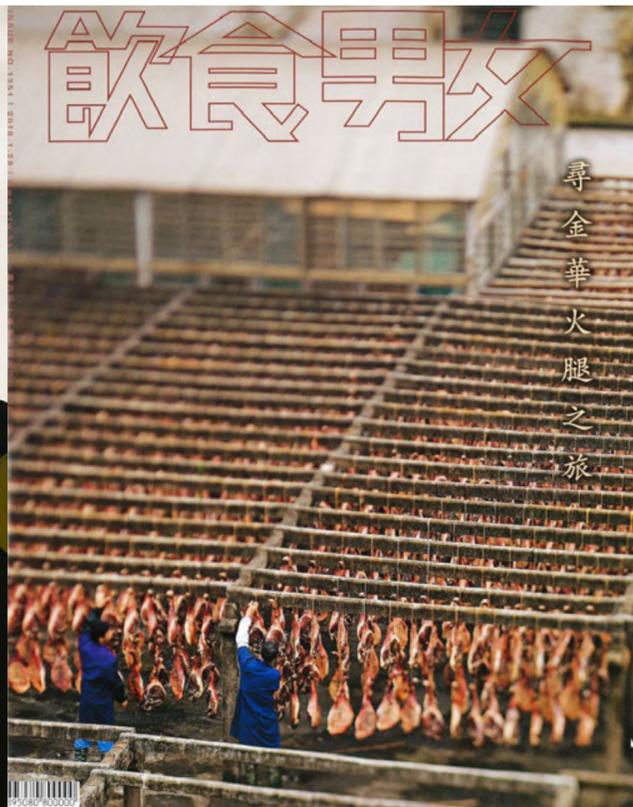
LA GALA
Alberca Alta
Añada de rippe con piqueta de vaca. 16,50 €

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

JOYA EMPERATRIZ
Ribera del Duero 2012
Ribera del Duero 2012
Ribera del Duero 2012

Gourmets en busca de lo auténtico

fin de semana
25 DE NOVIEMBRE DEL 2018



飲食男女

尋金華火腿之旅

蒙眼試牛飲酒

有人要問試酒，我有幾位朋友們要問試牛。當然都是牛魔王，無牛不歡，各有所好，各有說法。沒有人說服得了誰。美國澳洲日本，安格斯還是和牛，熟成多少天，熟成多少天，又有各堅持者認為那一個部位最好吃。大家都不知道其實沒有那麼複雜困難，反正志在吃吧噯互相聊天和死練頭腦。

一日，玩到好得好玩，就舉出一個不「蒙眼試牛」吧，雖然那來自蒙眼試酒，而這些牛魔王卻很多都不是特別靈敏的，喜歡喝，主力喝波爾多，因為是no brainer。於是買多幾款各式的牛牛牛，美國澳洲日本西班牙都有，不同部位車費：chateaubriand、hanger steak、on the bone ribeye、西冷骨全、八個人，玩足一晚。

牛，用過簡單的方法來烹調，煎加 grill，燻之託，煎，完。反正蒙眼吃牛，是超難，幫他們在鼓裏，我不告訴他們了，得我一個知道，嘿嘿。我對我的選擇滿意得不樂好笑，單是想像已經過癮。

牛，那麼多不同肉質的牛，看來牛農之意不在酒，但又要在餐高興，我讓了 Uvas Felices Vento Los Vacoiz 2012 給他們。竟然是紅葡萄酒，西班牙北部 Burgos 一個實力與氣派並重的酒莊，不必向眼看見，蒙了眼也知道。

給買車乳實，讓而滿，高果糖豐甜酸，甜而不膩，酸不了的糖木解明得近乎成癮。明明是 Tempranillo，卻不聽讓，蒙眼拿和肉桂香氣自備十足之外，還有皮革風味，幽美並讓，就算肉質肉味比較顯露，像 chateaubriand 或 hanger steak，都不會被喧賓奪主。Tempranillo 的性味是 "savory rather than sweet"，最後有說 "soft sweet meat and meat loves salt"，這它深配牛牛之夜門當戶對啊。且這高糖高果糖與酸和糖，剛好的西冷，梅花鹿一點的肋牛，它也可以在配，酸度也解膩，嚼糯的嚼糯之類，可讓肉味更上一層。還有意大利朋友吃牛肉會下上幾大粒黑醋，它流動的 "subtle spices and balsamic aromas" 正好用上兩端。

一口牛一啤酒，有人以為是波爾多，因為高糖子和糖木之香，因為 savoury 和糯糯，也有人以為是澳洲澳洲，因為乳牛，是超難，幫他們在鼓裏，幫乳牛，幫乳牛表現出單單的 Uvas Felices Vento Los Vacoiz，力量型之作但平衡得優美，是那種美不勝收一見如故的好朋友，大家喝得興之甚極。

蒙眼，比狗眼，閉着眼睛是夜半牛農牛之前，個個去讓酒眼點點，狂主的幽默和代讓作風，在酒樓活現一會，西班牙？！仲有隻牛？！天衣無縫吧，樂死我！

CONTRIBUTOR

Uvas Felices Vento Los Vacoiz 2012 320 €
Dona Vitis Color
地址：中環德輔道中 310 號
電話：3711 2711

Hasta el rabo todo es toro

36 | CULTURAS Y SOCIEDAD | FERIA TAURINA DE MURCIA | LA VERDAD

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

REPORTAJE
PATRICIO PENÁLVER

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 librito. 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 nabo, 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 pescados». Ya es tradición que a los clientes que van al Hispano a comer en feria se les regala la cesta de meriendas para ir a los toros. En los salones del centro hostelero se celebran, cada mañana, los aperitivos

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 anchos y boquerón con aceituna, buñuelo de bacalao y chupito de salmorejo. Otro preparado a tener en cuenta es el 'Tercio de varas', una ensalada de pimientos con 'Faena de muleta': rabo de toro al vino tinto. Y 'Por la puerta grande': torrija con orejones frito. 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, cocina de toro con virutas de parmesano, alcachafas 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 turrón, con su vino, al precio de 30 euros por persona. Así como su merienda taurina, que consiste en un cajón de cuatro panes toreros, bota 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 Raimundo González, con unos entrantes de banderillas de verdura con salsa de Miura, navolios de pulpo con una crema de azabache o un reventón de ibéricos con capote de Brik, hasta llegar al plato principal que

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 hostelero Los Churrascos ha organizado por primera vez unas jornadas taurinas hasta el día 16 en sus establecimientos: Los Churrascos Arcos de San Juan en Murcia y en José María Los Churrascos de El Algar, dirigida por el cocinero y sumiller José María Alcaraz. El menú se compone de tres entrantes: cocina de vaca, ensalada sol y sombra y tostas 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 amope. El menú de 38 euros, incluye bebidas y café. De regalo los comensales recibirán una nevera con una chapata de tortilla de patatas, una empanada artesana de bacalao con pasas, una pasta flora artesana y refresco o cerveza.

Con muchas ferias ya a sus espaldas y con mucho humor, Mariano Nicolás, del Restaurante El Churra, es ya una institución del buen yantrar 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 merienda para los toros».

Otro de los templos clásicos es el restaurante-asadador Paco-Alfonso X, bajo la sabia batuta de Paco García, que ha preparado para la ocasión unos entrantes de chistorra, gamba cocida, cogollos de lechuga con tomate, jamón y lomo ibérico y fritura a la andaluza, para llegar al plato estrella: rabo de toro a la Maestranza. Y de postre sorbete de canela, con su 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 de Manolo, al tiempo que en el local se pueden ver las 'Aguadas taurinas en tinta china' de Marcelino Menéndez. Tampoco se pierdan el guiso de Del Gallo Blues, así como el Del Restaurante Morales, el del Bar Ipanema y el Club Taurino de Murcia.

Diez orejas, muy repartidas

VALLADOLID
Ganadería: Seis toros de la familia de Pedro Moya «Niño de la Capea» y, excepto el segundo, algo resuente a seguir a las cabalgaduras, han dado un juego extraordinario y han sido aplaudidos en el arrastre.
Toreros: Luis Miguel Encabo: Silencio y dos orejas.
Hermoso de Mendoza: Dos orejas y dos orejas.
Andy Cartagena: Oreja y dos orejas.
Diego Ventura: Dos orejas con petición de rabo y una oreja.

La plaza registró una entrada rozando el lleno total.

La tema sale a hombros

TOLEDO
Ganadería: Se lidiaron cinco novillos de la ganadería del Conde de Mayalde 'El Castañar', 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 su único novillo.

Mora se cierra la Puerta Grande

ALBACETE
Ganadería: Toros de Alcurrucén, bien presentados, mansos y de juego variado. Los mejores, segundo y cuarto.
Toreros: Iván Fandiño: Casi entero y descabello (vencido); y pinchazo, estocada tendido y cuatro descabellos (ovucido).
David Mora: Estocada ligeramente desprendida (oreja); y pinchazo y estocada (vuelta tras petición).
Daniel Luque: Estocada desprendida (silencio); 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 mataplados y de mucha expresión. La misma disposición frente al quinto, pero aquí el toro colaba menos. No obstante, Mora acabó dándole «fiesta» por el lado derecho. El fallo a espadas le privó de un posible trofeo.

David Mora. :: V

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

Restaurantes

Michelin **

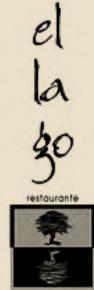
coque

a | t | r | i | o

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

 **RAMON FREIXA**
M A D R I D
at Hotel Único

Michelin *



xerta
restaurant



TICKETS



Los Guayres
Restaurante • Restaurant

Casa Gerardo  catering



Rincón de Diego
RESTAURANT



JUBANY



Puntuaciones

VENTA LAS VACAS



GUÍAPEÑÍN

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

LA CUARTILLEJA RESERVA

GUÍAPEÑÍN

Añada 2015	94
Añada 2014	94