



VENTA LAS VACAS

Primera añada: 2009

Enólogo: Juan Carlos Vizcarra

Viñedo en propiedad: 28 ha

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero

Población: Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Otros vinos de la bodega: Venta las Vacas La Cuartilleja Reserva



VENTA LAS VACAS

Añada: 2019

Tipo de vino: tinto con crianza

Varietades: tinta del país

Procedencia de la uva: Tras de San Pedro, Las Arras, Valcabero y Los Valles en Mambrilla de Castrejón, Burgos

Altitud: 850 m

Tipo de suelo: calcáreo y arenoso

Edad de las viñas: entre 19 y 24 años

Densidad de plantación: 2.400 cepas/ha

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Fecha de vendimia: 14 de octubre

Vendimia: manual

Elaboración: despallado de las uvas sin estrujado y premaceración en frío durante 4 días a 12 °C. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable semi-abiertos de 16.000 litros y en barricas de roble un 20% nuevas y de 1 y 2 vinos a 26°C

Crianza: la crianza tuvo lugar sobre sus lías finas en barricas de roble un 40% americano y un 60% francés de 225, 300, y 400 L, nuevas, de 1 y 2 vinos, con tostado medio y realizando 2 trasiegos, durante 12 meses

Fecha de embotellado: marzo 2021

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color granate, profundo y límpido. En nariz despliega un sugerente perfume de frutas rojas y negras de baya como las grosellas y las moras al punto justo de maduración, junto con aromas de madera ligeramente tostada, notas especiadas de pimienta negra y clavo y un punto de laurel y cacao. En boca tiene volumen y estructura con una textura aterciopelada formada por unos taninos suaves que aparecen al final de boca. Un buen frescor lo hace muy equilibrado y placentero. Perfume final de arándanos, tabaco fresco y un punto de pimienta negra.

Maridaje: un tinto con un buen potencial de guarda, para disfrutar con embutidos ibéricos, carnes asadas, guisos y quesos curados de vaca u oveja.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel



VENTA LAS VACAS

Primera añada: 2009

Enólogo: Juan Carlos Vizcarra

Viñedo en propiedad: 28 ha

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero

Población: Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Otros vinos de la bodega: Venta las Vacas La Cuartilleja Reserva



VENTA LAS VACAS LA CUARTILLEJA RESERVA

Añada: 2016

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: 100% Tinta del País

Procedencia de la uva: Finca La Cuartilleja (1,6 ha) en el municipio de Roa del Duero

Tipo de suelo: areno-arcilloso con fondo calcáreo

Edad de las viñas: entre 40 y 45 años

Rendimiento: 4.000 kg/ha

Fecha de vendimia: 10 de octubre

Vendimia: manual

Elaboración: premaceración en frío de entre 48 y 72 horas para su posterior vinificación en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica se realizó en barrica.

Crianza: 16 meses en barricas de roble 70% francés y 30% americano.

Fecha de embotellado: abril 2019

Producción: 3.900 botellas, 120 Magnum y 24 botellas de 3 L

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color granate profundo y brillante. En nariz es amable y muy seductor, con notas de frutas negras maduras como las moras y los arándanos, combinadas con ligeros recuerdos de violetas y un ligero toque de pimienta negra y eucalipto. La boca destaca por su volumen, su textura envolvente y sedosa y una fantástica frescura que lo hace equilibrado y muy placentero. Al final aparece un delicioso recuerdo de frutas rojas y negras frescas con una punta fresca especiada.

Maridaje: carnes rojas, arroces de montaña, cordero a la brasa o al horno, carnes guisadas y todo tipo de quesos de oveja y de cabra.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Vinum de Riedel
