



## 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:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 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 20 y 25 años

**Densidad de plantación:** 2.400 cepas/ha

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha

**Fecha de vendimia:** 12 de octubre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** despallado de las uvas sin estrujado y premaceración en frío durante 4 días a 12 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable semi-abiertos de 16.000 litros a 26 °C. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano de diferentes volúmenes

**Crianza:** la crianza tuvo lugar sobre sus lías finas en barricas de roble un 30% americano y un 70% 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:** abril 2022

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Nota de cata:** el vino tiene un bonito color granate, limpio y brillante. En nariz despliega un sugerente perfume de frutas rojas y negras de baya como las grosellas, las moras y los arándanos al punto justo de maduración, junto con agradables aromas tostados, notas especiadas de pimienta negra y apuntes de laurel, vainilla y coco. En boca tiene un ataque ligeramente dulce, con volumen y estructura y una textura aterciopelada formada por unos taninos suaves, en equilibrio con una buena frescura. Al final deja un delicioso posgusto de frutas negras, tomillo y regaliz.

**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

---

---

---

---

---

---

---

---