

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

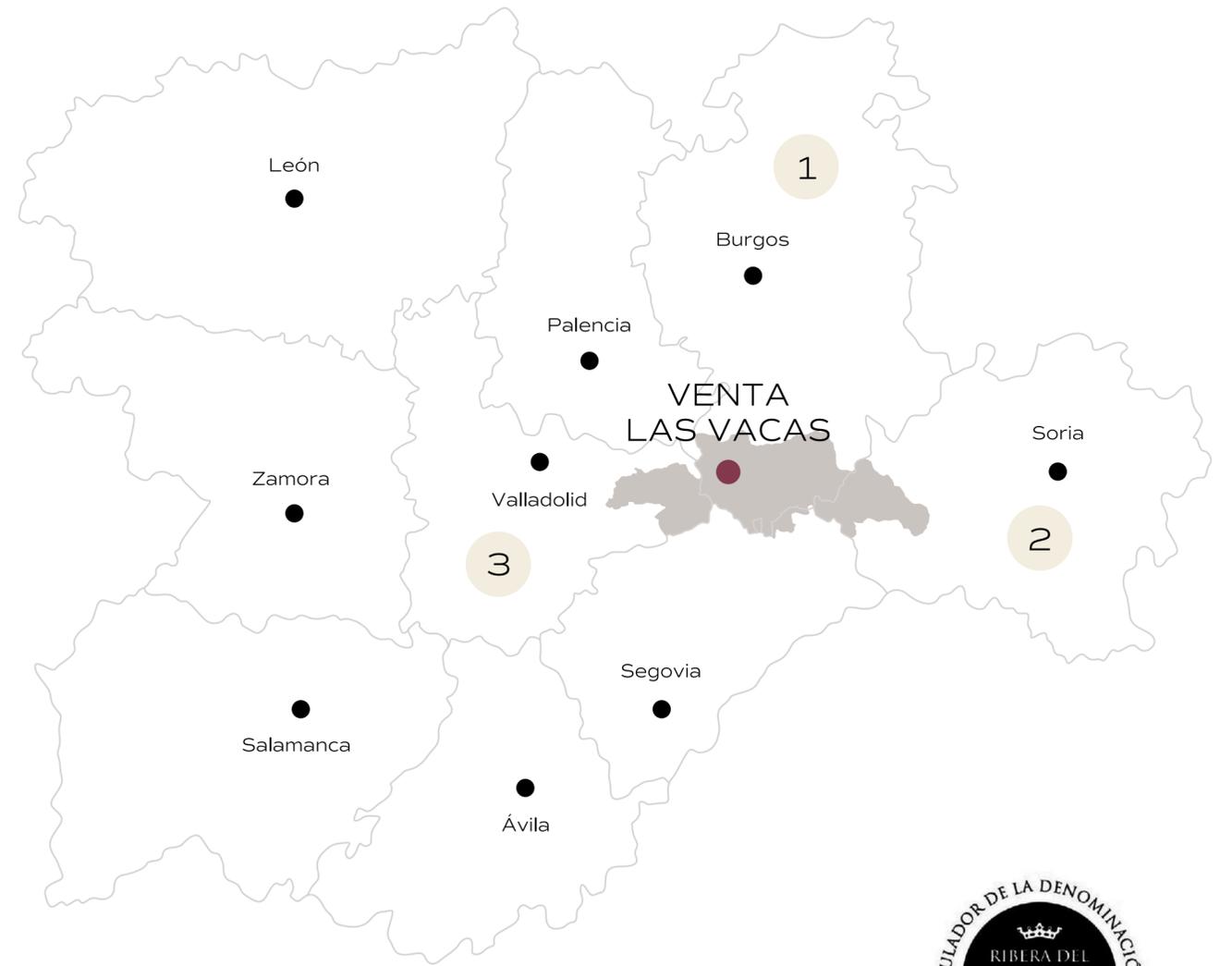
WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS



VENTA LAS VACAS LOCATION

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



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.**

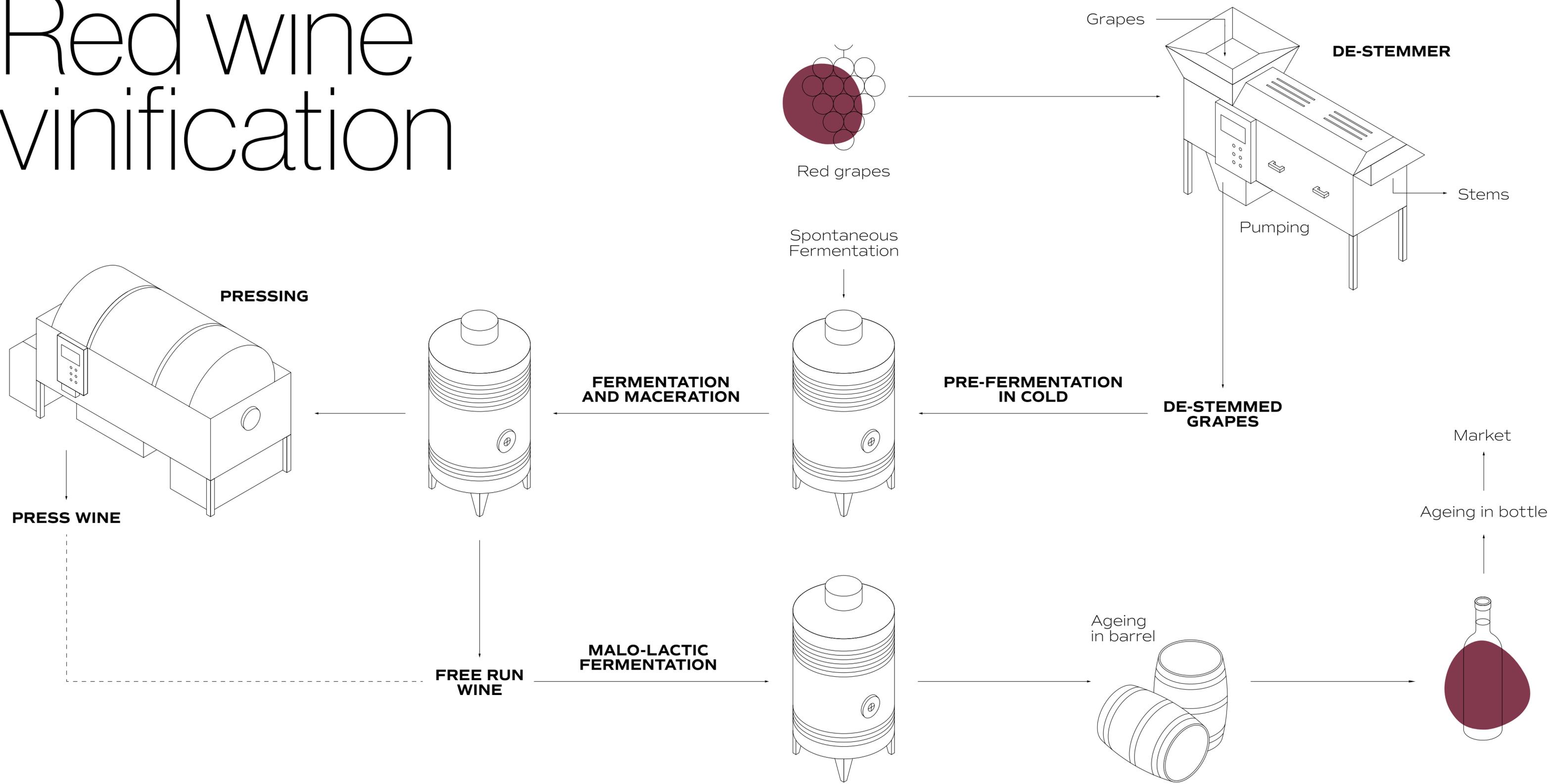


Venta las Vacas



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.



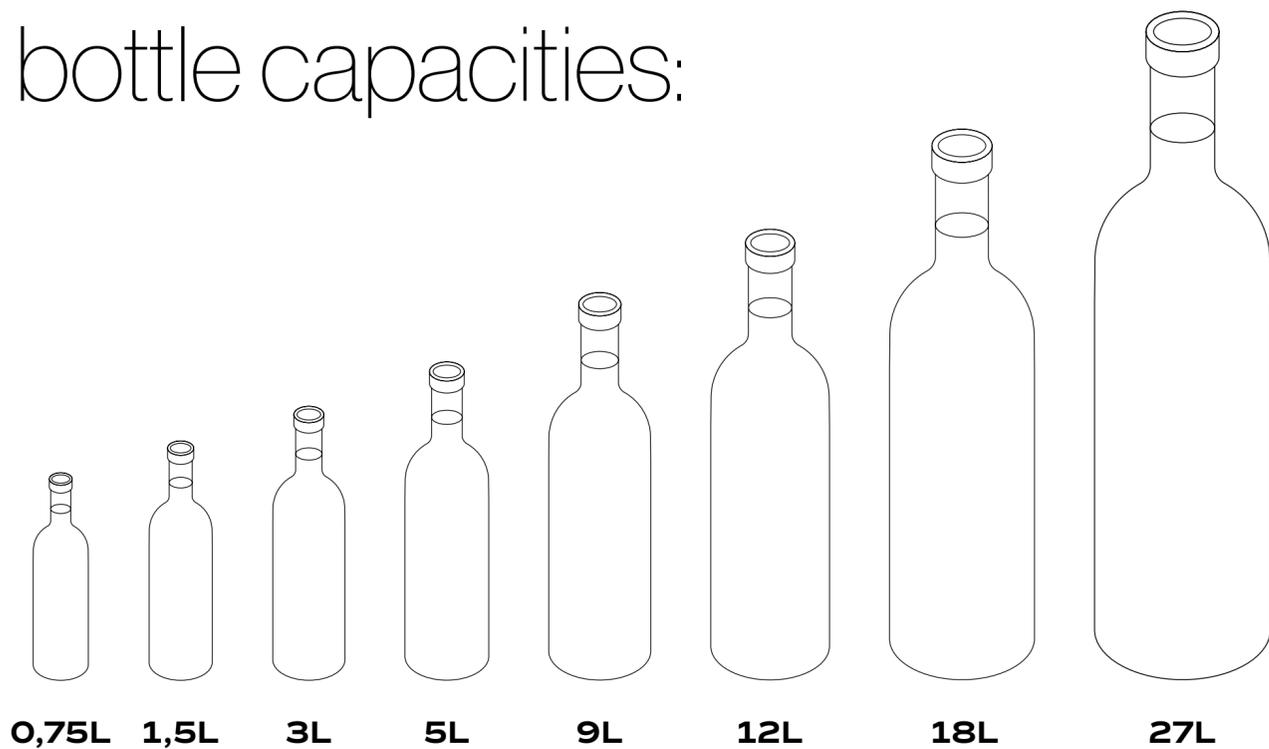
The wine is aged on its fine lees

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:



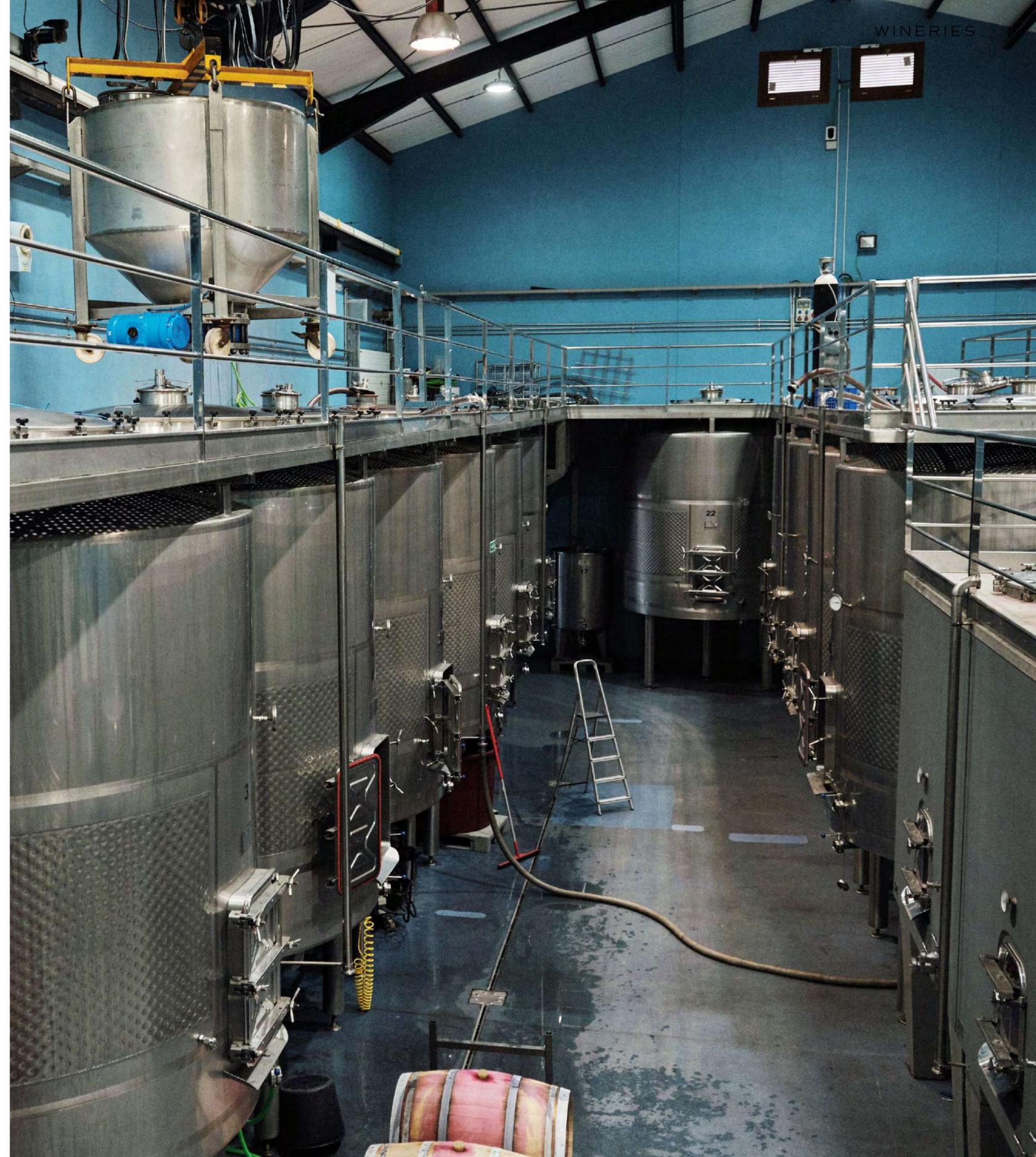
La Cuartilleja Reserva



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
MAGNUM

LA CUARTILLEJA
DOUBLE MAGNUM

The Venta las Vacas range



VENTA LAS VACAS

VENTA LAS VACAS
MAGNUM

VENTA LAS VACAS
DOUBLE MAGNUM

VENTA LAS VACAS
5L

VENTA LAS VACAS
9L

VENTA LAS VACAS
12L

VENTA LAS VACAS
18L

VENTA LAS VACAS
27L



Hasta el rabo todo es toro

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 amanó hace muchos años en la cocina cordobesa, ya se instaló en todas las ciudades españolas. En Murcia, ese exquisito guiso, que se prepara con un trozo de rabo de toro cocinado en su propia grasa y azar icia los esenciales que podemos nombrar: rabo de toro. No en vano, como apunta la tradición, el 'saki' de mayonesa y los panes Mián del restaurante Hispano, que nos aseguran que «nos preparan para los toros, con nuestro rabo en salsa con judías, con nabo, sus zanzorias, 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 hostelero se celebran, cada mañana, los aperitivos



Rabo de toro, de La Buchará. // ISRAEL SÁNCHEZ/AGH

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 paseíllo', banderilla de anchoa 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 jamón ibérico. Continuamos con 'Faena de muleta': rabo de toro al vino tinto. Y 'Por la puerta grande': torrija con orejones helado. 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, 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 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 Buchará, 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 reuelto de ibéricos con capote de Brik, hasta llegar al plato principal que

OTROS FESTEJOS

Mora se cierra la Puerta Grande

ALBACETE

Bandarilla: Toros de Alcurrucén. Bien presentados, mansurroneos y de juego variado. Les mejores, segundo y cuarto.

Toreros: Juan Fandiño. Casi entera y descabello (silencio); y pinchazo, estocada tendido y cuatro descabellos (ovación).

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

Daniel Loque: 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 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.



David Mora. // LV

Diez orejas, muy repartidas

VALLADOLID

Ganadería: Seis toros de la familia de Pedro Moya «Niño de la Capea» 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: Oreja y dos orejas.

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

What the press says

蒙眼試牛飲也酒

有人說，「蒙眼試牛」是「蒙眼試酒」的升級版。這話聽起來似乎很有道理，但其實不然。在「蒙眼試牛」中，牛隻被蒙上眼睛，由人牽着在場中行走。而「蒙眼試酒」則是將牛隻蒙上眼睛，讓牠們品嚐不同的酒類。這兩者雖然都涉及「蒙眼」，但其目的和過程卻大不相同。

「蒙眼試牛」的起源可以追溯到中世紀。當時，牛隻被用作勞力，而牠們的行為和反應被視為一種占卜。人們相信，牛隻在品嚐不同的酒類後，會表現出不同的行為，從而預測未來的收成和天氣。

然而，隨著科學的發展，人們開始對這種傳統習俗產生懷疑。一些科學家發現，牛隻的行為和反應並不能準確地預測未來的收成和天氣。相反，牠們的行為和反應更多地受到環境因素和個體差異的影響。

儘管如此，「蒙眼試牛」仍然在一些地區被視為一種傳統的習俗。在這些地區，人們相信，牛隻在品嚐不同的酒類後，會表現出不同的行為，從而預測未來的收成和天氣。然而，這種習俗也面臨着一些挑戰。由於牛隻的行為和反應受到多種因素的影響，因此很難對其行為進行準確的預測。此外，這種習俗也面臨着一些法律和道德上的挑戰。在一些地區，這種習俗被視為一種殘酷的對待動物的方式，因此受到了一些人的反對。



Venia Las Vacas 2012 520g
酒類 / Sono Wine Cellar
地址 / 香港中環皇后大道中20號匯豐大廈310室
電話 / 2111 5756

Gourmets
en busca de
lo auténtico

VENTA LAS VACAS

WHAT THE PRESS SAYS

Llega el nuevo sibirar

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

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 arranca 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 rebollo. 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 merienda para ir a los toros. En los salones del centro hostelero se celebran, cada mañana, los aperitivos

CONTRIBUTOR

蒙眼試牛飲酒
有人建議試酒，我有親友狂朋友們愛開玩笑，當然都是牛魔王，熟牛不敷，亦有許多，各有說法，沒有人敢取笑我，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人...

SAZONAMIENTO
有人建議試酒，我有親友狂朋友們愛開玩笑，當然都是牛魔王，熟牛不敷，亦有許多，各有說法，沒有人敢取笑我，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人...

TEODOLINDO
Este 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

HOMENAJE AL ORIGEN
Cintra 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 Damu para estas fiestas señaladas en una edición limitada, como recuerdo. 1,65 €

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

DESDE EL SIGLO XIX
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 €

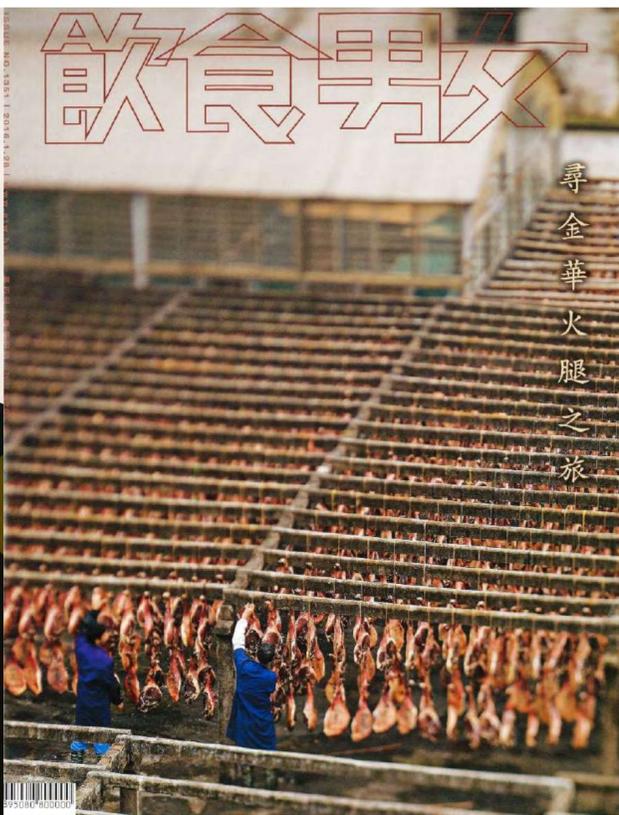
POTENTE
Ciento por ciento tinta por ciento procedente de viñas de 40 a 45 años. Un ribera del Duero en deliciosa primera añada del 2014. 39,70 €

CAPRICHOSO
Para tomar o picar en todo momento, los carquiñoli de almendra sin conservantes ni colorantes. 6,50 €

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 €

Gourmets en busca de lo auténtico

VENTA LAS VACAS **WHAT THE PRESS SAYS**



飲食男女
尋金華火腿之旅

CONTRIBUTOR

蒙眼試牛飲酒

有人建議試酒，我有親友狂朋友們愛開玩笑，當然都是牛魔王，熟牛不敷，亦有許多，各有說法，沒有人敢取笑我，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人...

結果我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人，我亦不取笑別人...

VENTA LAS VACAS **WHAT THE PRESS SAYS**

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

Hasta el rabo todo es toro

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

REPORTAJE
PATRICIO PEÑALVER

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 lida con pisto y rabo de buey estofado, y de postre Leche asada con amoppe. 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 Churrasco, asegura 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, navilios 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
Ganadería: Toros de Alarcón, bien presentados, mansuetos y de juego variado. Los mejores, segundo y cuarto.
Toro: Iván Fandiño. Casi entero y descabellado (vencido) y pinchazo, estocada tendida y cuatro descabellados (ovación).
David Mora: Estocada ligeramente desprendida (oreja), pinchazo y estocada (vuelta tras petición).
Daniel Loque: Estocada desprendida (silencio), y estocada ligeramente trasera (silencio).

Diez orejas, muy repartidas
VALLADOLID
Ganadería: Seis toros de la familia de Pedro Moya «Niño de la Capea» y, excepto el segundo, algo renuente a seguir a las cabalgaduras, bravos y de juego muy aceptable.
Toro: Luis Miguel Encabo: Silencio y dos orejas.
Eugenio de Mora: Dos orejas y aplausos.
José Serrano: Dos orejas en su único novillo.
La plaza registró una entrada rotando el lleno total.

La tema sale a hombros
TOLEDO
Ganadería: Se lidiaron cinco novillos de la ganadería del Conde de Mayalde 'El Castaño', de Cuerva (Toledo), bien presentados, bravos y de juego muy aceptable.
Toro: Luis Miguel Encabo: Silencio y dos orejas.
Eugenio de Mora: Dos orejas y aplausos.
José Serrano: Dos orejas en su único novillo.
La plaza registró una entrada rotando el lleno total.

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

David Mora. :: W

Restaurants



Michelin **

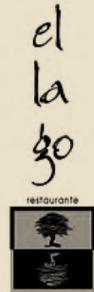
coque

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

