

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

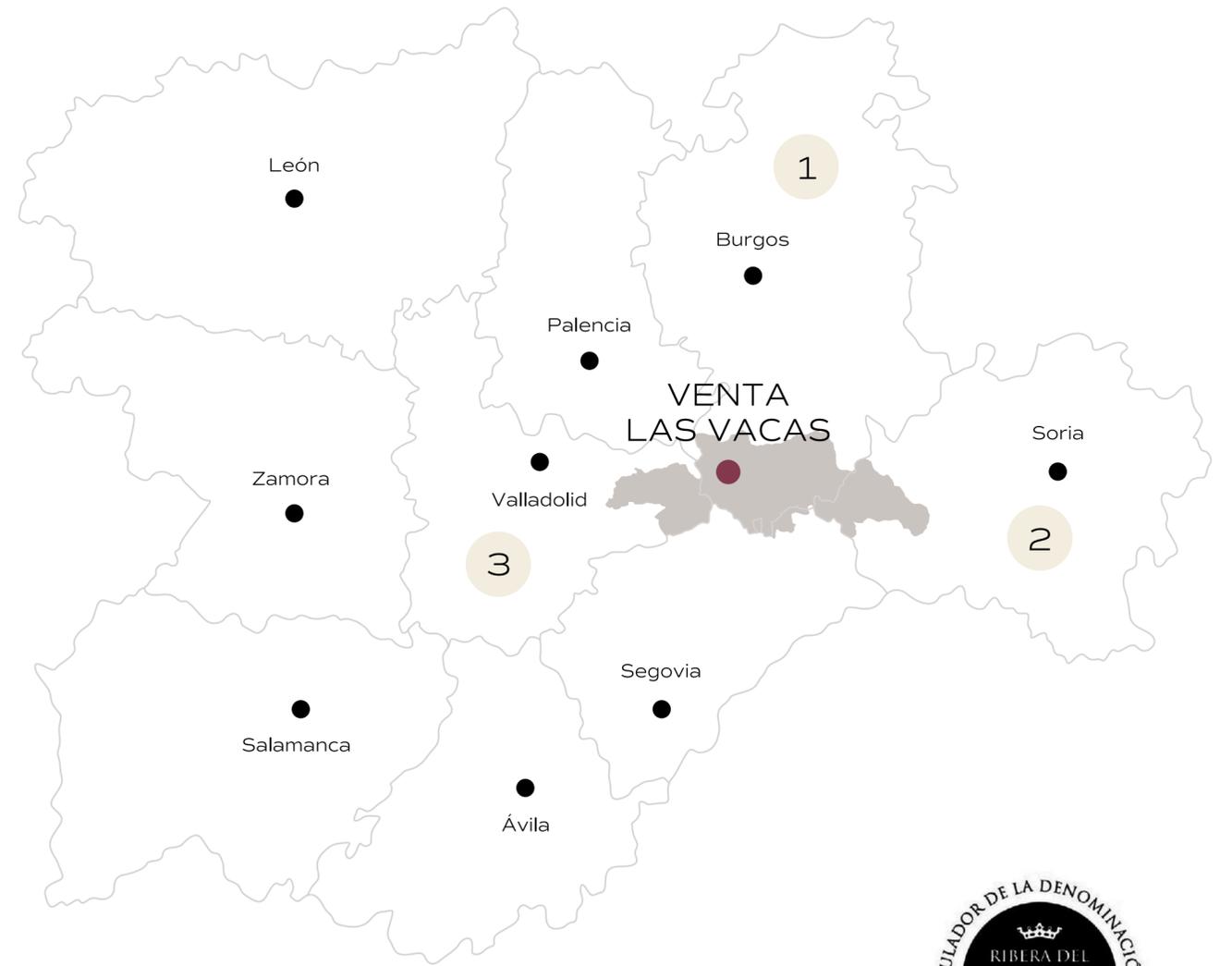
Gamma La Cuartilleja Reserva

PREMSA

RESTAURANTS



- 1 Major altitud, pendents amb barreja de tipus de sòls i aflorament de pedra calcària.
- 2 Argilla vermella.
- 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 espatllera 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 parcel·la
d'1,6 hectàrees amb el
mateix nom. Els ceps
tenen entre 40 i 45
anys, i estan plantats en
sòls argil·lo-arenosos-
l·limosos 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 garantir que només es vinifiquen els raïms de major qualitat.

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

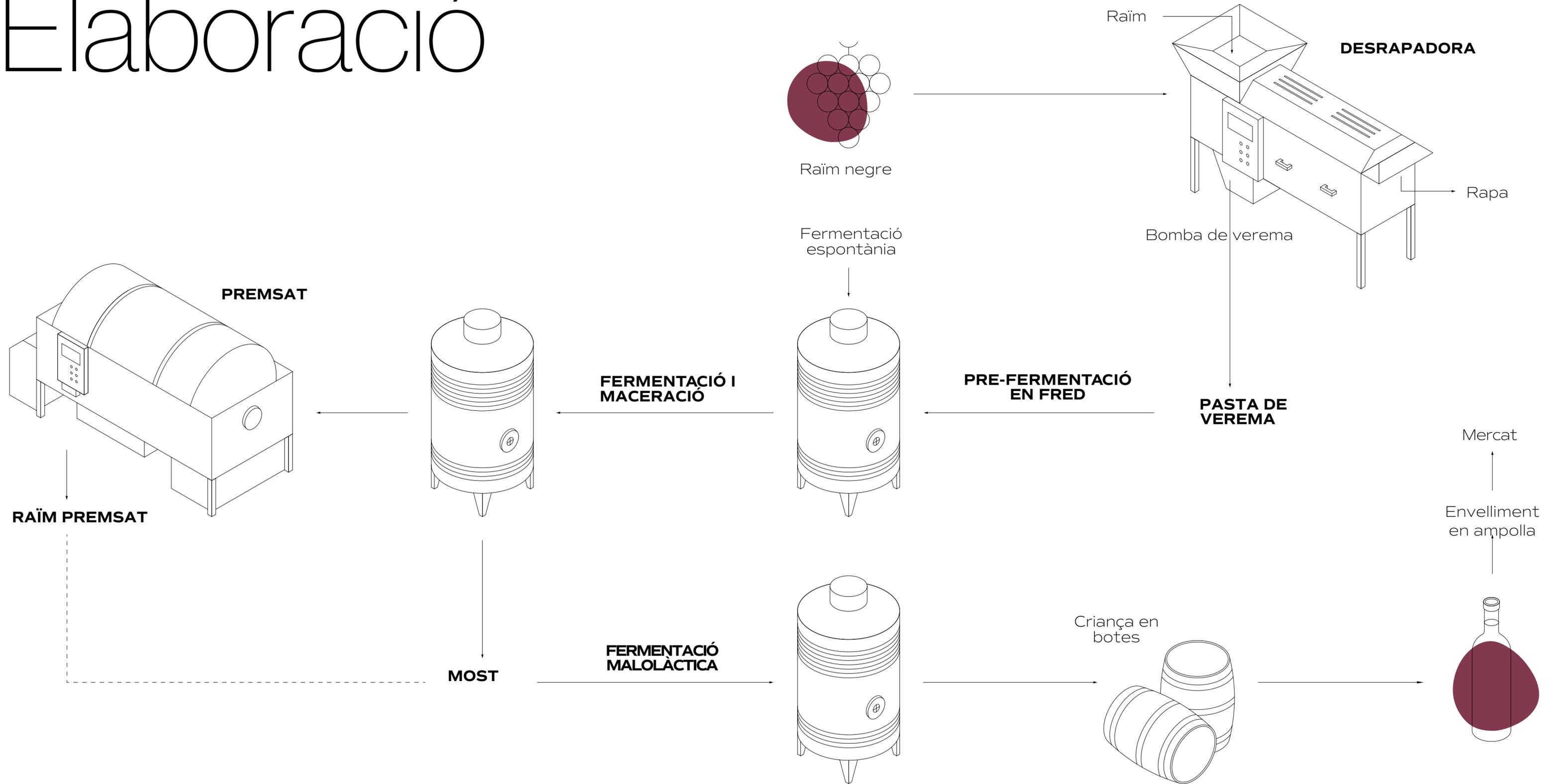


Venta las Vacas



procés de vinificació

Elaboració



Els raïms es desrapen

i no 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



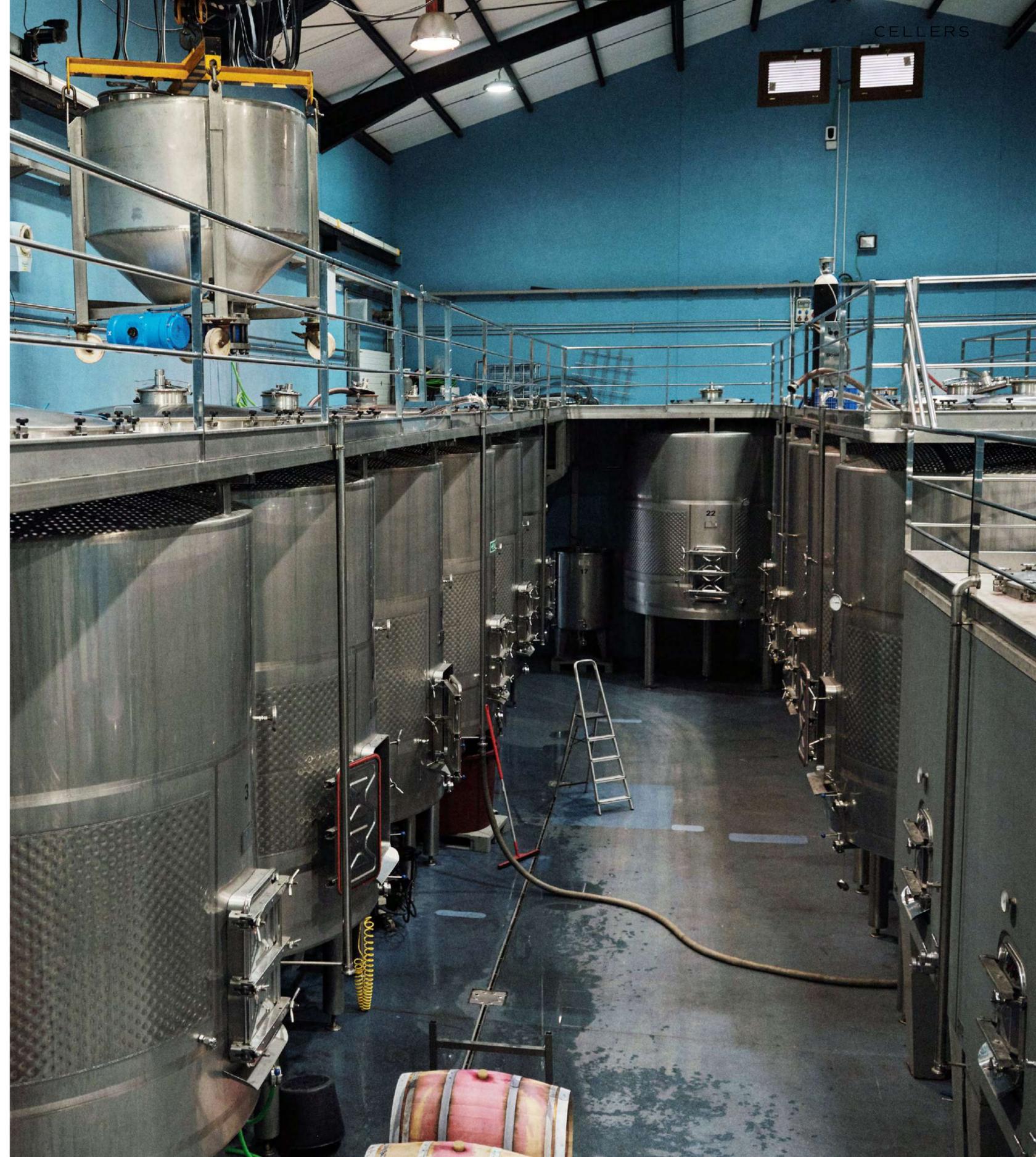
La Cuartilleja Reserva



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.



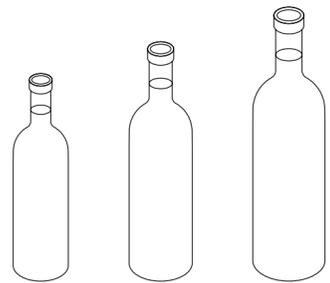
El vi **envelleix**
durant **16 mesos**
en un 70% de botes de
roure francès i un 30%
de roure americà.



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





Els Vins

Gamma La Cuartilleja Reserva



LA CUARTILLEJA
RESERVA

LA CUARTILLEJA
RESERVA MAGNUM

LA CUARTILLEJA
RESERVA DOBLE MAGNUM

Gamma 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

Restaurants

Michelin **

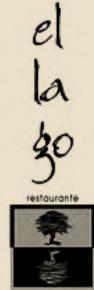
coque

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

