

**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

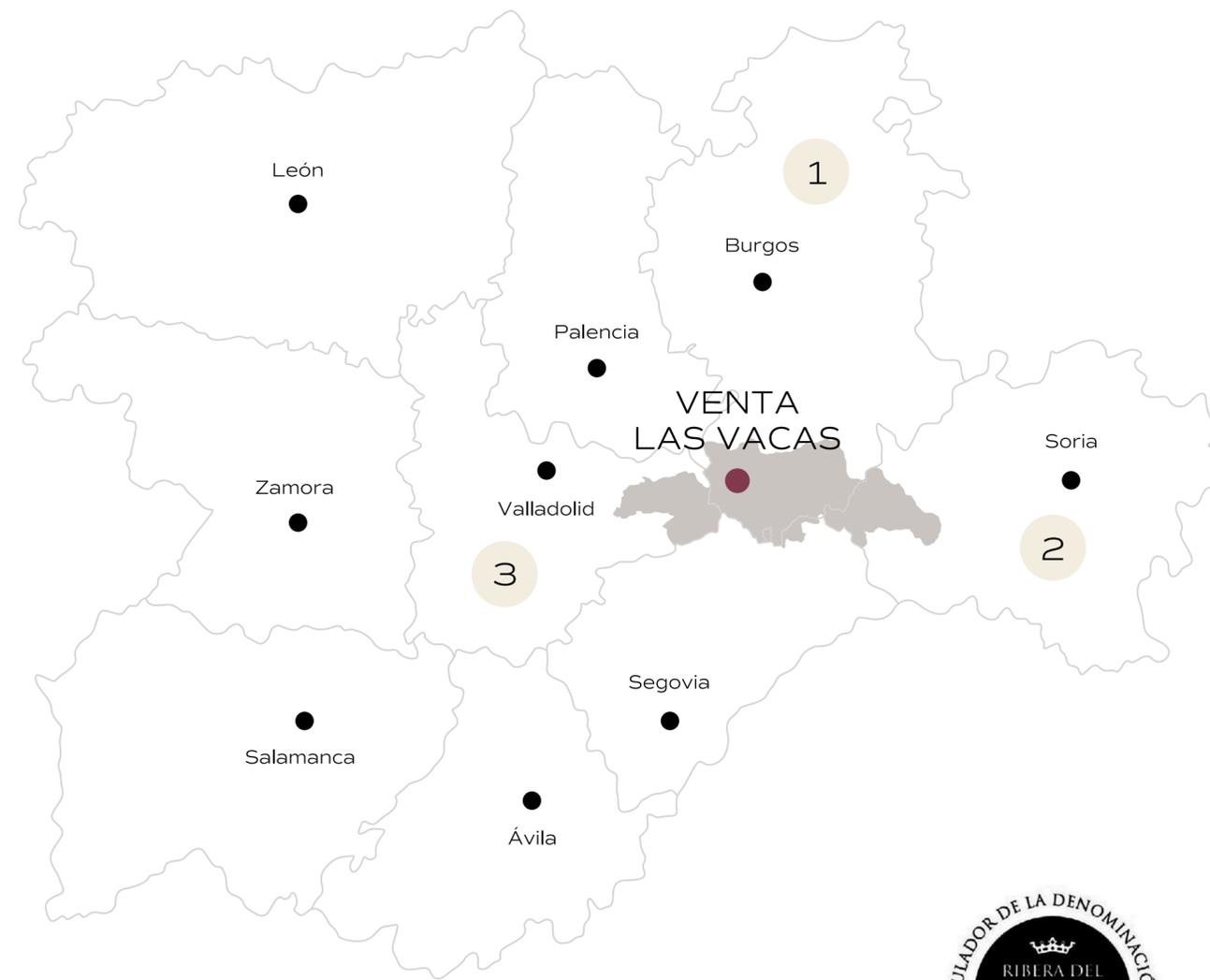
Gama La Cuartilleja Reserva

## PRENSA

## RESTAURANTES



- 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 tinajas de fermentación, lo que permite realizar el proceso completo por

# gravedad.

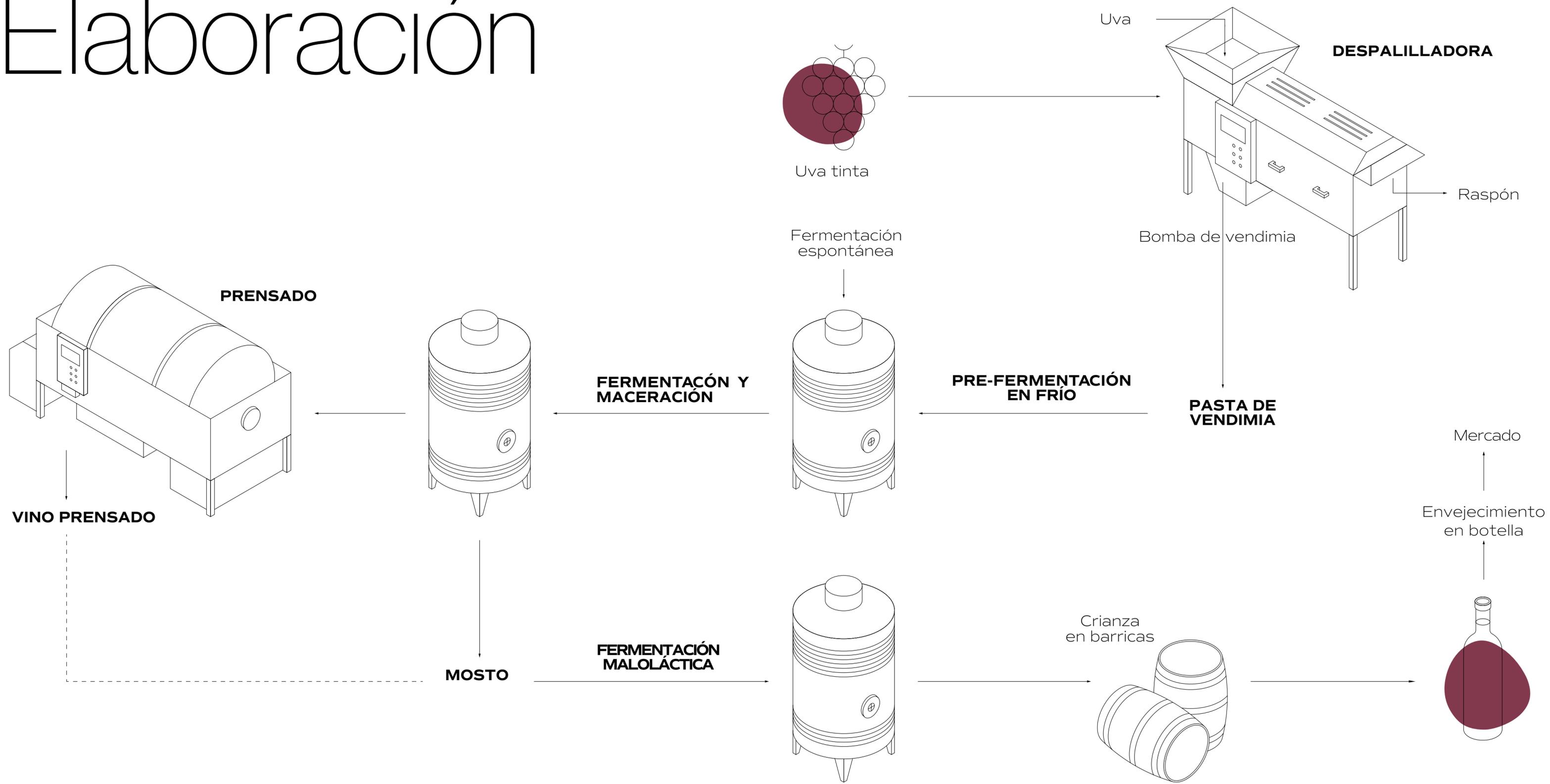


# Venta las Vacas



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



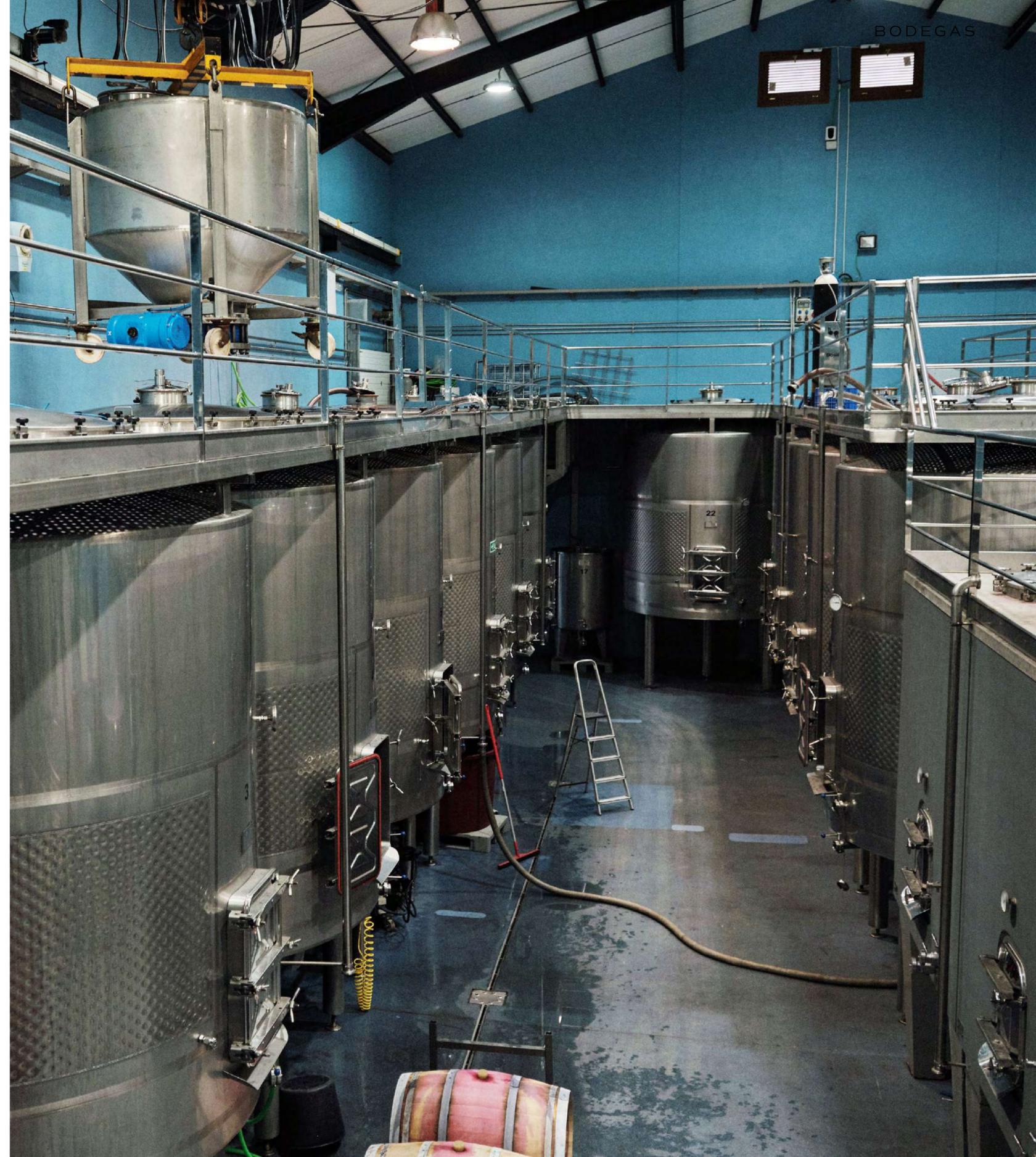
# La Cuartilleja Reserva



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.



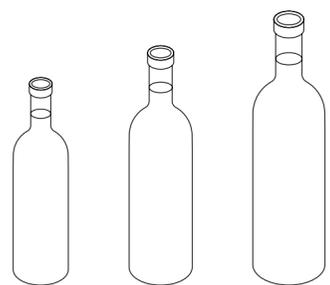
El vino se cría  
durante 16 meses  
en un 70% de barricas de  
roble francés y un 30% de  
roble americano.



# 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







# Restaurantes

Michelin \*\*

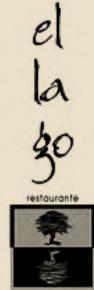
**coque**

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

