



VENTA LAS VACAS

Any de fundació: 2009

Enòleg: Juan Carlos Vizcarra

Vinyes en propietat: 28 ha

Denominació d'Origen: D.O. Ribera del Duero

Població: Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Altres vins del celles: Venta Las Vacas



VENTA LAS VACAS LA CUARTILLEJA

Anyada: 2018

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% tinto fino

Procedència del raïm: La Cuartilleja (1,60 ha), a Roa de Duero

Tipus de sòl: areno-argilós amb fons calcari

Edat de les vinyes: entre 40 i 45 anys

Rendiment: 4.000 kg/ha

Data de verema: 8 d'octubre 2018

Verema: manual

Elaboració: entrada del raïm amb selecció gra a gra i elaboració per gravetat. Maceració prefermentativa en fred durant 48-72 hores. Fermentació alcohòlica en dipòsits de formigó amb llevats autòctons. Posterior malolàctica, una part en botes de roure i una altra en dipòsits de formigó.

Criança: 16 mesos en botes de roure, 20% americana i 80% francesa.

Data d'embotellament: juliol de 2021

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Nota de tast: té un bonic color granat profund i brillant. Al nas és intens i molt seductor. Les aromes de fustes nobles s'integren amb les fruites negres madures com les móres i els nabius, combinades amb lleugers records de violetes i eucaliptus i unes delicades notes especiades, de pebre negre i vainilla. La boca té volum i destaca per la seva textura sedosa i una fantàstica frescor que el fa equilibrat i molt plaent. Al final apareix un deliciós record de fruites vermelles i negres madures i una punta fresca especiada.

Maridatge: ideal per acompanyar carns vermelles, arrossos de muntanya, xai a la brasa o al forn, carns guisades i tota mena de formatges d'ovella i de cabra.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



VENTA LAS VACAS

Any de fundació: 2009

Enòleg: Juan Carlos Vizcarra

Vinyes en propietat: 28 ha

Denominació d'Origen: D.O. Ribera del Duero

Població: Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Altres vins del celles: Venta Las Vacas La Cuartilleja Reserva



VENTA LAS VACAS

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% tinta del país

Procedència del raïm: Tras de San Pedro, Las Arras, Valcabero i Los Valles a Mambrilla de Castrejón, Burgos

Altitud: 850 m

Tipus de sòl: calcari i arenós

Edat de las vinyes: entre 20 i 25 anys

Densitat de plantació: 2.400 ceps/ha

Rendiment: 5.000 kg/ha

Data de verema: 12 d'octubre de 2020

Verema: manual

Elaboració: desrapat dels raïms sense trepitjat i premaceració en fred durant 4 dies a 12 °C. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable semioberts de 16.000 litres a 26 °C. Fermentació malolàctica en botes de roure francès i americà de diferents volums.

Criança: la criança va tenir lloc sobre les seves mares fines en botes de roure, un 30% americà i un 70% francès, de 225, 300, i 400 L, noves, d'un i dos vins, amb torrat mig i realitzant 2 trasbalsos, durant 12 mesos.

Data d'embotellament: abril de 2022

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Nota de tast: el vi té un bonic color granat, net i brillant. Al nas desplega un suggeridor perfum de fruites vermelles i negres de baia com les groselles, les móres i els nabius al punt just de maduració, juntament amb agradables aromes torrades, notes especiades de pebre negre i apunts de llorer, vainilla i coco. A la boca té un atac lleugerament dolç, amb volum i estructura i una textura vellutada formada per uns tanins suaus, en equilibri amb una bona frescor. Al final deixa un deliciós postgust de fruites negres, farigola i regalèsia.

Maridatge: un vi negre amb un bon potencial de guarda, per gaudir amb embotits ibèrics, carns rostides, guisats i formatges curats de vaca o ovella.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
