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: 100% tinto fino
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 de 2020
Vendimia: manual

Elaboración: despalillado de las uvas sin estrujado y premaceración en frío durante 4 días a 12 ºC. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable semi-abiertos de 16.000 litros a 26 ºC. 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 uno y dos 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 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

VENTA LAS VACAS

Año de fundación: 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

VENTA LAS VACAS LA CUARTILLEJA RESERVA

Añada: 2018
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 100% tinto fino
Procedencia de la uva: La Cuartilleja (1,60 ha), en Roa de Duero
Tipo de suelo: areno-acilloso con fondo calcáreo
Edad de las viñas: entre 40 y 45 años
Rendimiento: 4.000 kg/ha
Fecha de vendimia: 8 de octubre 2018
Vendimia: manual

Elaboración: entrada de la uva con selección grano a grano y elaboración por gravedad. Maceración prefermentativa en frío durante 48-72 horas. Fermentación alcohólica en hormigón con levaduras autóctonas. Posterior maloláctica, una parte en barricas de roble y otra en depósitos de hormigón.
Crianza: 16 meses en barricas de roble, 20% americano y 80% francés.
Embotellado: julio 2021
Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color granate profundo y brillante. En nariz es intenso y muy seductor. Los aromas de maderas nobles se integran con las frutas negras maduras como las moras y arándanos, combinadas con ligeros recuerdos de violetas y eucaliptos y unas delicadas notas especiadas, de pimienta negra y vainilla. La boca tiene volumen y destaca por su textura sedosa y una fantástica frescura que lo hace equilibrado y muy placentero. Al final aparece un delicioso recuerdo de frutas rojas y negras maduras y una punta fresca especiada.

Maridaje: ideal para acomapñar carnes rojas, arroces de montaña, cordero a la brasa o al horno, carnes guisadas y todo tipo de quesos de oveja y cabra.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel