



## 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:** 2022

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% tinto fino

**Procedencia de la uva:** un total de 12 ha repartidas en las parcelas Tras de San Pedro, Las Arras, Valcabero y Los Valles, en Mambrilla de Castrejón (Burgos)

**Altitud:** 850 m

**Tipo de suelo:** arcillo-calcáreo

**Edad de las viñas:** entre 23 y 29 años

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha

**Fecha de vendimia:** 30 de septiembre de 2022

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** despallado de las uvas enteras sin pisar. Premaceración en frío entre 2 y 4 días a 10-12 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable semiabiertos de 16.000 litros a 26 °C. Maceración pelicular de entre 12-15 días, con remontados diarios. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, de cemento y barricas de roble francés y americano de distintos volúmenes.

**Crianza:** 12 meses en contacto con sus lías en barricas de roble, 70% francés y 30% americano

**Fecha de embotellado:** mayo de 2024

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Nota de cata:** el vino tiene un profundo 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 y especiados de pimienta negra y vainilla, y notas de sotobosque. 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, regaliz, intensos apuntes balsámicos y sutiles ahumados.

**Maridaje:** un tinto con un buen potencial de guarda, para disfrutar con embutidos ibéricos, carnes asadas, guisos y quesos curados de oveja o vaca.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**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:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 100% tinto fino

**Procedencia de la uva:** La Cuartilleja (1,60 ha), en Roa de Duero

**Tipo de suelo:** areno-aciloso con fondo calcáreo

**Edad de las viñas:** 46 años

**Rendimiento:** 4.000 kg/ha

**Fecha de vendimia:** octubre 2020

**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 depósitos de hormigón con levaduras autóctonas.

Posterior maloláctica en barricas de roble y depósitos de hormigón.

**Crianza:** 16 meses en barricas de roble, 20% americano y 80% francés

**Embotellado:** mayo de 2023

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 4.068 botellas, 240 Magnum y 24 Doble Magnum

**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 los arándanos, combinadas con ligeros recuerdos de violetas y eucaliptos y unas delicadas notas especiadas, de pimienta negra y vainilla sobre un sutil fondo balsámico. 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 acompañar 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 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---