



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: 2023

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedades: 100% tinto fino

Procedencia de la uva: 7 hectáreas de Tras de San Pedro y Las Arras y 5 hectáreas de Valcabero y Los Valles

Altitud: 850 m

Tipo de suelo: arcillo-calcáreo

Edad de las viñas: entre 23 y 30 años

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Fecha de vendimia: 2 y 3 de octubre de 2023

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, 75% francés y 25% americano

Fecha de embotellado: agosto de 2025

Graduación alcohólica: 14,7% vol.

Nota de cata: el vino tiene un profundo color granate, limpio y brillante, con suaves toques violáceos. En nariz despliega un sugerente perfume de frutas rojas y negras como las grosellas, las moras, los arándanos, las cerezas y las ciruelas, acompañadas de recuerdos lácteos. También aparecen agradables aromas tostados y especiados de pimienta negra y vainilla, así como cacao 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, 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

Variedades: 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
