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 Finca La Cuartilleja Reserva



VENTA LAS VACAS

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietats: 100% tinto fino
Procedència del raïm: 7 hectàrees de Tras de San Pedro i Las Arras i 5 hectàrees de Valcabero i Los Valles
Altitud: 850 m
Tipus de sòl: argil·localcari
Edat de las vinyes: entre 23 i 30 anys
Rendiment: 5.000 kg/ha
Data de verema: 2 i 3 d'octubre del 2023
Verema: manual

Elaboració: desrapat dels raïms sencers sense trepitjar. Premaceració en fred entre 2 i 4 dies a 10-12 ºC. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable semioberts de 16.000 litres a 26 ºC. Maceració pel·licular d'entre 12-15 dies, amb remuntats diaris. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable, de ciment i botes de roure francès i americà de diferents volums.
Criança: 12 mesos en contacte amb les seves mares en botes de roure, 75% francès y 25% americà
Data d'embotellament: agost del 2025
Graduació alcohòlica: 14,7% vol.

Nota de tast: El vi té un profund color granat, net i brillant, amb suaus tocs violacis. Al nas desplega un suggeridor perfum de fruites vermelles i negres com les groselles, les mores, els nabius, les cireres i les prunes, acompanyades de records làctics. També hi apareixen agradables aromes torrats i especiats de pebre negre i vainilla, així com cacau i notes de sotabosc. 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, regalèssia, apunts balsàmics i subtils notes fumades.

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 ºC

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 VACASFINCA LA CUARTILLEJA

Anyada: 2021
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietats: 100% tinto fino
Procedència del raïm: La Cuartilleja (1,49 ha), a Roa de Duero
Tipus de sòl: arenós amb fons argil·localcari
Edat de les vinyes: 47 anys
Rendiment: 4.000 kg/ha
Data de verema: 10 d'octubre del 2021
Verema: manual

Elaboració: Entrada del raïm per gravetat, amb selecció dels raïms i posterior selecció dels grans després de treure la rapa. Maceració prefermentativa en fred durant 48-72 hores. Fermentació alcohòlica en dipòsits de formigó amb llevats autòctons. Posterior malolàctica, en botes de roure i dipòsits de formigó de 400 L, 225 L i 300 L.
Criança: 16 mesos en botes de roure, 90% francès i 10% americà
Data d'embotellament: maig del 2024
Graduació alcohòlica: 15% vol.
Producción: 4.140 ampolles, 240 Magnum i 24 Doble Magnum

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 mores i els nabius, combinades amb lleugers records de violetes i eucaliptus i unes delicades notes especiades, de pebre negre i vainilla sobre un subtil fons balsàmic. 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 ºC
Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel