

# LA FINCA

A tan sólo 5 km. de Albacete, con una superficie de 10.000 ha. y como un solo predio desde el siglo XVII, se encuentra Dehesa de Los Llanos.



# AGRICULTURA

Es la base del proyecto agroalimentario de Dehesa de Los Llanos. Proporciona la alimentación de las ovejas que producen el **mejor queso del mundo** y es el origen del resto de productos que se comercializan bajo la filosofía de llevar lo mejor del campo directamente a la mesa. De las 10.000 ha. de la finca, más de la mitad se dedican a los cultivos de secano y de regadío limitados por el clima continental extremo de La Mancha, con temperaturas históricas máximas de 42,6° y mínimas de -24°, y por la escasez de agua propia de la zona.

Desde el siglo XIX Dehesa de Los Llanos siempre ha estado a la vanguardia de la aplicación de técnicas de regadío. Ya en tiempos del Marqués de Salamanca se desarrolló todo el sistema de pozos. Además, hoy en día, Dehesa de Los Llanos ha aplicado modernas tecnologías de riego por goteo y por pivots (cuenta con el más largo de Europa con más de 700 metros de longitud) en unas 1500 ha. en

las que se cultivan: patatas, cebollas, adormidera, alfalfa, trigo, maíz y otros forrajes; cultivos leñosos como viñas y nogales, olivos, cerezos de la variedad corazón de pichón y plantas aromáticas como lavanda y tomillo, entre otras, que le dan ese aroma y toque tan especial a todos los productos de Dehesa de Los Llanos.



## AUTÉNTICO SELLO DE CALIDAD

Distribuye su superficie entre monte, regadío y secano, encajados entre sí de forma que permiten y fomentan el desarrollo de flora y fauna silvestres en perfecta armonía con ganados y cultivos. Tradición y tecnología, en equilibrio con el medio ambiente, permiten la obtención de las mejores materias primas, forjadas por un clima continental extremo y la generosidad de sus tierras.

La ganadería, compuesta por 5.500 ovejas de pura raza manchega, dispone de casi 12.000 m<sup>2</sup> de modernas naves para su alojamiento.



## DEL CAMPO DIRECTAMENTE A LA MESA



Nuestro compromiso es no permitir su anonimato. Para ello, hace ya más de una década, iniciamos nuestro proyecto agroalimentario, creando las instalaciones necesarias para llevar a cabo la transformación de nuestras materias primas y obtener productos destinados a la más alta gama.

Queso manchego artesano, premio Mejor Queso del Mundo en 2012, los singulares vinos Mazacruz en sus modalidades tinto y blanco, miel, aceite de oliva virgen extra, nueces y plantas aromáticas, están a disposición del consumidor con todo el sabor de lo auténticamente artesano.

# EL QUESO

## QUESERÍA



En Noviembre de 2012, la curación **Gran Reserva de Dehesa de Los Llanos** (D.O. Manchego Artesano) se alzó en el **World Cheese Awards**, el certamen internacional más importante del sector, con el reconocimiento de **Mejor Queso del Mundo**, ranking donde compiten más de 2.700 quesos de todo el mundo y donde valoran el producto 255 jueces. Un galardón que se suma a los que **Dehesa de Los Llanos** acumula desde el **año 2007** en los distintos premios internacionales convirtiéndole en **el queso manchego más premiado del mundo**.

Junto al Gran Reserva (mínimo nueve meses de maduración), Dehesa de Los Llanos elabora otras dos curaciones de sus quesos: **Media Curación** (con al menos 80 días) y **Curado** (a partir de seis meses), todos bajo la Denominación de Origen Queso Manchego Artesano. Quesos que también acumulan galardones en los grandes certámenes internacionales (Mundiales del Queso de Wisconsin, Premios Gran Selección, entre otros), incluso en 2007 World Cheese Awards premió todas sus curaciones.

Todos los quesos **Dehesa de los Llanos** se elaboran con leche cruda que proviene exclusivamente del rebaño de la propia finca, conservando así sus fermentos naturales que favorecen el desarrollo de matices singulares relacionados con el entorno.

Para conseguir esta leche de calidad, el ganado está alojado en condiciones óptimas y es alimentado con los mejores forrajes, granos y plantas aromáticas producidos en la propia Dehesa, lo que confiere a los quesos un toque único y especial. Cada queso pasa al menos 10 veces por las manos del artesano, recibiendo un tratamiento personalizado según sus características y sólo se han mecanizado aquellas partes del proceso que mejoran el resultado final respecto al método manual.

En Dehesa de Los Llanos tradición y tecnología se unen en un proceso que obtiene los mejores alimentos para nuestro rebaño, garantiza la higiene en el ordeño y consigue condiciones óptimas de humedad y temperatura en las cámaras de maduración y curación. La trazabilidad total del proceso permite la elaboración de alimentos seguros y de la mejor calidad: nuestro queso.



# EL VINO

## BODEGA

En el año 2003 el Dr. Richard Smart realizó un estudio de suelo en varias zonas de la finca Dehesa de Los Llanos, tras el cual se escogieron las parcelas donde actualmente se elaboran las variedades que conforman nuestros vinos **Cima Mazacruz**. Casualmente, estas parcelas ya fueron utilizadas por los monjes franciscanos en el siglo XVII con el mismo fin.

Las variedades de uva mediterránea que mejor se adaptan al terreno y al clima extremo de la finca son: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot y Graciano para elaborar vinos tintos y Sauvignon Blanc y Verdejo para vinos blancos.

A escasos 300 metros de las 50 ha. de viñedo se encuentra la bodega. Un bello edificio del siglo XIX restaurado y equipado con la última tecnología en la elaboración de vinos y su posterior crianza, que tiene lugar en barricas de roble



francés provenientes de las tonelerías más prestigiosas. Así, los vinos **Cima Mazacruz** son el resultado final de esta combinación de historia, condiciones ambientales, dedicación, coherencia, y especialmente, pasión, representando el auténtico espíritu de Dehesa de Los Llanos.

Bajo la marca comercial **Cima Mazacruz**, Dehesa de Los Llanos produce cuatro etiquetas: **Cima Mazacruz Tinto** y **Cima Mazacruz Blanco**. En la cumbre de nuestra producción vinícola, **Cima Mazacruz Selección Tinto** y **Cima Mazacruz Selección Blanco**.

CIMA MAZACRUZ es un vino alegre, agradable, redondo y con matices frutales. De entrada amable y final suave en el tinto, y con una refrescante boca y aromas cítricos y frutales en el blanco.

En **CIMA MAZACRUZ SELECCIÓN** predominan la elegancia, el poder y los matices de Gran Vino, son los perfectos acompañantes para las ocasiones especiales.



# OTROS PRODUCTOS

## ACEITE, MIEL, NUECES, PERDIZ

### MIEL DE LAVANDA Y ROMERO

Junto a las plantaciones de más de 50 ha. de lavanda se sitúan las colmenas que permiten a sus abejas elaborar uno de los manjares más exquisitos de Dehesa de Los Llanos, la miel de lavanda, que cuidadosamente envasamos sin pasteurizar para ponerla en su mesa. Al final de la floración esta planta es recolectada para su posterior destilación, obteniendo la correspondiente esencia. Los extensos romerales silvestres del monte bajo son la fuente de la otra miel varietal que recolectamos para usted.

### ACEITE

Aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de nuestra plantación de 23 ha. y extraído en frío de aceitunas recolectadas antes de los primeros fríos otoñales. De color verde dorado y sabor muy afrutado, recuerda a tomate en rama, lavanda y espliego. El sabor es intenso, dulce, ligeramente picante.

### NUECES

Cultivadas en nuestra plantación de 30 ha., las variedades tardías Franquette y Fernor, de origen francés, destacan por su calidad y su exquisito sabor. Garantizamos su procedencia exclusiva de la última cosecha.

### PERDIZ

Perdiz roja autóctona, de extraordinaria belleza y bravura. Auténtico símbolo de Dehesa de Los Llanos y procedente de cacería, se prepara con el tradicional escabeche, que la convierte en uno de los máximos exponentes de la cocina tradicional manchega.

