



EL MEJOR QUESO DEL MUNDO EN 2012, EL ÚNICO ESPAÑOL EN CONSEGUIRLO...y mucho más



o Quiénes somos

- La historia de la finca Dehesa de los Llanos
- Ganadería

o El secreto del mejor queso del mundo

- Premio World Cheese Awards 2012
- Proceso de elaboración
- Tipos

o Línea de vinos

- Viñedos
- Bodega

Otros sabores: Nueces, Miel, Aceite, Perdiz Escabechada



QUIÉNES SOMOS: la historia de la finca Dehesa de los Llanos

Situada en la comarca natural de Los Llanos en Albacete y con una **extensión de 10.000 hectáreas**, en la finca Dehesa de Los Llanos se producen todos los **ingredientes necesarios para la alimentación de las ovejas manchegas**, productoras de la leche que es el ingrediente fundamental del **queso manchego artesano Dehesa de Los Llanos**, cuya versión Gran Reserva se alzó como Mejor Queso del Mundo en la última edición del World Cheese Awards. El queso es una de las patas de un negocio que produce, además de nueces, aceite o perdices; vino de la Tierra de Castilla, gracias a 50 hectáreas dedicadas a la plantación de viñedo y con la que Dehesa de los Llanos elabora Mazacruz Tinto, Mazacruz Blanco, Mazacruz Cima y Mazacruz Cima Blanco.



Los orígenes de la Finca se remontan al **siglo XVII**, cuando fue fundada por una comunidad de monjes franciscanos que ya se dedicaban a la ganadería. Conserva desde entonces su estructura, donde campa un **rebaño de 5.500 ovejas de pura raza manchega**, reconocida mundialmente por la calidad de leche y de carne de sus corderos. **Esta ganadería supone la base única y necesaria para la elaboración del Queso Dehesa de Los Llanos**, del que se producen alrededor de **140.000 kilos al año**.



Además, la finca Dehesa de Los Llanos fue la **primera explotación de ganado ovino de España que introdujo la identificación electrónica de ovejas y corderos**, de tal manera que se puede tener un historial por cabeza que incluye su alimentación y sanidad,



requisitos esenciales para mejorar la cabaña y para **asegurar una trazabilidad que permita establecer procesos de mejora continua**. Conscientes de que el proceso alimenticio de nuestras ovejas es parte del secreto del éxito, **en Dehesa de los Llanos se cultivan los ingredientes esenciales de la alimentación del ganado ovino**, como la alfalfa, el maíz y otros cereales, ya que una buena alimentación y genética constituyen la base para producir una leche y carne de calidad.

La finca ha destinado 1.500 hectáreas al regadío, donde se han diversificado los cultivos para maximizar el aprovechamiento y sostenibilidad de los recursos de suelo, agua y nutrientes.

Actualmente, el equipo lo conforman 87 trabajadores.





El secreto del mejor queso del mundo

En diciembre de 2012, la variedad Gran Reserva se alzó en el World Cheese Awards, el certamen internacional más importante del sector, con el reconocimiento de **Mejor Queso del Mundo**. Nunca un queso español había alcanzado esa posición en un ranking donde compiten más de 2.700 quesos de todo el mundo y donde valoran el producto 255 jueces. Un galardón que supone el espaldarazo definitivo a unos **quesos que acumulan premios internacionales desde 2007: el queso Dehesa de los Llanos es el queso manchego más premiado del mundo**.



La historia de los quesos Dehesa de los Llanos se remonta a 2003, cuando la finca adquirió un camión cisterna que transportaba la leche del rebaño a una fábrica en el exterior. Se dieron cuenta de que el queso era diferente a todos los que habían probado y se lanzaron a construir sus propias instalaciones. Dos años más tarde, la quesería de Dehesa de los Llanos ya fabricaba los **tres tipos de queso que gozan hoy de reputación internacional: semicurado (con tres meses de curación), curado (a partir de seis meses) y Gran Reserva (de nueve a catorce meses), todos bajo el paraguas de la Denominación de Origen Queso Manchego**: de pasta dura, con leche de oveja de pura raza manchega y producido en La Mancha. Las tres etiquetas acumulan galardones en los grandes certámenes internacionales; incluso en 2007, el World Cheese Awards premió todas sus curaciones.





¿El secreto de estos quesos únicos? Una elaboración cuidadosa y un proceso de maduración donde la tecnología consigue unir las características de un queso artesano - sabor, aroma, textura, nutrición - con el rigor de los procedimientos que garantizan su calidad y sanidad. Es decir, controlar todo el proceso desde el minuto cero. Así, **las tres curaciones se elaboran con leche cruda procedente del rebaño de la propia finca**: el hecho de que la leche sea cruda permite conservar los fermentos naturales, lo que conlleva que el queso pueda desarrollar matices propios, imposibles de lograr con otro tipo de fermentos estándar. Para conseguir esta leche de calidad, el ganado está alojado

en condiciones inmejorables y alimentado con los mejores forrajes y henos, producidos en la misma finca y a los que se añaden plantas aromáticas de la propia Dehesa, lo que confiere a los quesos un toque único y especial.

En cuanto al proceso de elaboración, **una pieza de queso pasa al menos 10 veces por las manos del artesano, recibiendo un tratamiento personalizado según sus características**. Se han mecanizado aquellas partes del proceso que mejoran el resultado final respecto al método manual. Por ejemplo, el proceso de llenado de moldes se hace mediante una llenadora automática porque es más higiénico y además aumenta la uniformidad del tamaño de las piezas.

Los quesos son el mejor exponente de la marca: la calidad del producto, que sea totalmente natural, ya que no se usan colorantes ni aditivos extraños al queso; y la tecnología: se utilizan los últimos adelantos tecnológicos compatibles con la fabricación de queso artesano.

- **GRAN RESERVA**

Este Queso Manchego Artesano D.O. de mínimo 9 meses de curación, está elaborado con leche cruda procedente de las ovejas de raza Manchega criadas en la finca Dehesa de



Los Llanos. De color pajizo intenso, único y uniforme, el Gran Reserva Dehesa de Los Llanos **se caracteriza por su sabor y aroma intensos, propios del queso de gran calidad, un ligero picor, una textura escamosa y una gran friabilidad** que hace que el queso se descomponga en la boca liberando todo su sabor e invitando a repetir. La corteza natural del Gran Reserva es el primer atractivo de este gran queso, donde el consumidor ya puede apreciar que **para su elaboración no se han añadido colorantes ni tinturas extrañas al queso**. Además del ser el **Mejor Queso del Mundo en el World Cheese Awards de 2012**, obtuvo la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Quesos de EE.UU de 2008 y la Medalla de Oro en los Premios Mundiales del Queso de Londres 2007.

- **CURADO**



Este Queso Manchego Artesano D.O. **tiene un mínimo de 6 meses de curación**, y al igual que el Gran Reserva, está elaborado con leche de las ovejas criadas en la finca y para su elaboración no se han añadido colorantes ni tinturas extrañas al queso. **Esta etiqueta se alzó con la Medalla de Oro en los Premios Gran Selección 2010 y en 2009, con la**

Medalla de Oro en los Premios Mundiales del Queso de Londres 2007 y con la Medalla de Plata en los Premios Gran Selección 2007.

- **SEMICURADO**

Este Queso Manchego Artesano D.O. **tiene un mínimo de 3 meses de curación**, y al igual que las otras dos etiquetas está elaborado con leche cruda procedente la finca y para su elaboración no se han añadido colorantes ni tinturas extrañas al queso. Su textura es más cremosa y obtuvo la **Medalla de Plata en Los Premios Mundiales del Queso de Londres 2007.**





MAZACRUZ, el espíritu de la Dehesa

La línea de vinos Mazacruz es el resultado final de una combinación única: historia, condiciones ambientales, dedicación, coherencia y mucha pasión. Los vinos representan el espíritu único de la Dehesa de Los Llanos del que están impregnados.



Hace ocho años, tras cuidadosos e intensivos estudios de suelo y microclima se eligió una parcela de 50 Ha. como la más apropiada para el cultivo de las variedades mediterráneas que conforman estos grandes vinos y que son las mejor adaptadas al terreno: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Graciano en vinos tintos y Sauvignon Blanc y Verdejo en vinos blancos. Cuando se consultaron **planos originales del siglo XVIII se descubrió que entonces a esta parcela ya se le llamaba la viña**, es decir, que ya la usaban los monjes franciscanos como viñedo.

La bodega, situada a apenas 400 metros del viñedo, es un bello edificio del siglo XIX que ha sido restaurado contando con la participación del **Doctor Richard Smart**, uno de los mayores expertos en viticultura del mundo y con el que se han mantenido los elementos estructurales de la bodega, a la vez que se han incorporado los últimos avances en tecnología para transformar la materia prima obtenida en el viñedo.



En la elaboración de los vinos **participa y asesora el reputado enólogo Ignacio de Miguel**, determinando los estados óptimos de maduración de la uva y del ensamblaje de los vinos. Durante este ensamblaje, la enóloga Laura Martínez cuida de que cada variedad de uva aporte todas sus características a cada caldo, convirtiéndolo en especial y único. **La cercanía de los cultivos de plantas aromáticas (lavandín, espliego, hisopo) provoca que los caldos estén impregnados de notas balsámicas y aromáticas únicas.**



La última fase de crianza de los vinos **se produce en barricas de roble francés** de tostado medio, que se utilizan durante ciclos productivos de tres años. Gracias a este proceso, Dehesa de Los Llanos da tres etiquetas **de la Tierra de Castilla: Mazacruz Tinto, Mazacruz Blanco y a la cumbre de nuestra producción vinícola, Mazacruz Cima, todos reconocidos mundialmente:**



- **MAZACRUZ CIMA 2008**



Medalla de plata en el International Florida Wine Challenge 2011

Ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Petit Verdot

Crianza de 12 meses en barrica francesa

Tiempo en botella: 12 meses

Rojo cereza intenso, con aromas de baya, café, tabaco de pipa, cedro... al desplegar, aparecen también matices minerales.

- **MAZACRUZ tinto 2010**

Medalla de plata en el International Florida Wine Challenge 2011

Ensamblaje de Syrah, Graciano, Tempranillo y Petit Verdot

Crianza de 4 meses en barrica francesa

Rojo picota con ribetes violáceos. En nariz arranca con un intenso aroma de fruta roja. Muy agradable en boca, con claro predominio frutal, goloso y sabroso. Premiado con el Bacchus de Plata 2013 y medalla de bronce en International Wine Challenge





- **MAZACRUZ blanco CIMA 2011**

100% Verdejo

Una parte de este vino fermenta y realiza una crianza de 3 meses en barricas de roble francés

Tiempo en botella: seis meses

Con excelente equilibrio entre la fruta de hueso y las notas cremosas que le aporta la madera y la crianza sobre lías.

Con una producción limitada de 1.600 botellas, Mazacruz Cima Blanco 2011 es un vino exclusivo y versátil: servido entre 6º y 8º tiene las virtudes de un blanco joven perfecto para entrantes, aperitivos, ensaladas y mariscos; y entre 8º y 10º saca toda la garra de la crianza en barrica y se

convierte en maridaje perfecto de pescados y carnes asadas

- **MAZACRUZ blanco 2012**

Ensamblaje de Sauvignon Blanc y Verdejo

Vino de hermoso color amarillo pajizo, con ligeros destellos verdosos, brillantes. Excelente equilibrio, fresco y frutal en boca. Producción limitada de 2750 botellas.





Otros sabores de la Dehesa

La Dehesa de Los Llanos es una finca integral donde agricultura, ganadería, bodega, quesería y artesanía alimentaria constituyen el quehacer diario de más de 80 empleados. Además de queso y vino, en Dehesa se produce, elabora y manufactura **productos naturales como aceite, miel de lavanda y romero, nueces, hierbas aromáticas o conservas de caza.**



En Dehesa envasan la miel producida gracias a **expertos apicultores** que cuidan a sus abejas con el mimo y atención necesarios para que produzcan la mejor miel. La finca tiene especiales condiciones para obtener la más alta calidad, por **la extensión de los romerales que de forma natural crecen en los**

montes y por la lavanda se cultiva en los terrenos desde hace años. Ambos tipos de miel son monoflorales y se elaboran de forma artesanal. La de lavanda tiene un color ámbar muy intenso y un gusto dulce y persistente, con notas balsámicas y de eucalipto; mientras que la de romero se caracteriza por un color ámbar más suave y con un gusto muy marcado de la flor del romero.



Dehesa elabora aceite de **Oliva Virgen Extra** gracias a su **plantación de olivos Arbequina.** Un aceite marcado por las notas aromáticas propias de la vegetación circundante. Con un color verde dorado, su aroma recuerda a lavanda y a tomate en rama, mientras que su sabor es intenso y dulce, sin amargor.

En el
catál
ogo
de
prod

uctos manufacturados por la Dehesa también hay hueco para las conservas de caza. **La finca ofrece perdiz roja salvaje**



procedente de cacería envasada en un escabeche artesano a base de aceite de oliva virgen extra, ajo morado, oimienta, laurel y vinagre.

La última pata en incorporarse al catálogo de la Dehesa ha sido la **producción de nueces**, que han comenzado a comercializar. Son nueces de la variedad Franquette, que destacan por ser dulces, crujientes y no dejar ningún tipo de recuerdo amargo. Todos están impregnados de la filosofía de la Dehesa de ofrecer **productos originales que transmitan la personalidad de la tierra que las produce y el cariño que ponen las manos que la cultivan.**

