



Granja Sardón, más de ocho siglos de historia

Finca Sardón es una gran finca monástica cuya historia se remonta a 1153. En la actualidad, con el nombre de **Granja Sardón**, y de la mano de la misma familia, es una explotación donde coexisten agricultura, ganadería, viñedos, pastizales y una quesería artesanal que elabora sólo dos quesos de oveja: el curado y la torta con cuajo vegetal. Una apuesta por la calidad, lo singular y diferenciado en una de las mejores zonas vitivinícolas de la Ribera del Duero.

Granja Sardón, more than eight centuries of history

A great monastic estate whose history dates back to 1153 was sold privately in 1869. It was given continuity in time by its heirs, who constituted a society almost 50 years ago named **Granja Sardón**. A farm where agriculture, livestock, vineyards, pastures and a traditional cheese factory coexists. The dairy produces only two ewe's milk cheeses: the cured one, newly designed, and the tortita made with vegetable rennet. A commitment to quality, the uniqueness and the differentiation that is surrounded by the "golden mile": the best wine-producing area of the Ribera del Duero.

La Granja Sardón, plus de huit siècles d'histoire

L'histoire de ce grand domaine monastique remonte à 1153. Vendu à un particulier en 1869, il a perduré dans le temps grâce à ses héritiers, constitués en société depuis près de 50 ans avec le nom de **Granja Sardón**. A la « granja » (ferme) coexistent l'agriculture, l'élevage, les vignes, les pâturages et une fromagerie traditionnelle. Elle ne produit que deux fromages de brebis: l'un, affiné, nouvellement conçu, et la « torta », avec de la présure végétale. Un engagement de qualité, de singularité et d'originalité, dans l'environnement du "mille d'or": le meilleur domaine viticole de la Ribera del Duero.



Pico Melero, el queso y su torta

A partir de una tecnología nueva, diferente y avanzada, **Pico Melero** presenta dos quesos, ambos de leche cruda de oveja, que se han convertido en referentes en el mercado. El curado es un queso cilíndrico, de corteza lisa, larga maduración, textura friable y sabor largo y acusado con fondos cítricos vivaces. Y la torta castellana, con cuajo vegetal, de pasta muy húmeda y blanda, madurada con mohos blancos, de textura muy cremosa y fundente en boca con largos y complejos sabores y ligeras notas amargas al final.

Pico Melero, the cheese and its torta

The brand **Pico Melero** makes two cheeses through a new, different and advanced technology. They are both made from raw ewe's milk and they have become benchmarks in the market. The **curado** is a smooth and cylindrical cheese that has a very blind pate, a friable texture and long and pronounced flavor with vivacious citrus backgrounds with a very long maturation in a natural cellar. And the **tortita castellana** has a very moist and soft pate, white mold rind, a very creamy texture and it melts in the mouth with long and complex flavors and a light final bitter notes from the vegetable rennet.

Pico Melero, le fromage et sa « torta »

A partir d'une technique nouvelle, différente et avancée, les deux fromages au lait cru de brebis, sous la marque **Pico Melero**, sont devenus des références sur le marché. Le « **curado** », cylindre lisse, affiné très longtemps dans une cave naturelle, a une pâte bien serré, à la texture friable. Sa saveur est longue et prononcée avec un vif fond d'agrumes. Et la petite « **torta** » castillane, avec de la présure végétale, a une pâte très humide et douce, mûrie avec des moisissures blanches. Sa texture très crémeuse fond en bouche, avec des saveurs longues et complexes et quelques légères notes amères finales.