

Voché

VOCHE BRUT RESERVA ESPECIAL D.O.CAVA



VISUAL / VISUAL: Pale lemon color, Persistent and good release of bubbles that rise in a rosary forming a crown.



Color amarillo limón, Persistente y buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona.



NOSE / OLFATO: On the nose it is a high intensity wine where citrus fruits (lemon, grapefruit) predominate along with aromas of pastries, dairy products and honey typical of the aging..

En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto con aromas a bollería, lácteos y miel propios de la crianza.



TASTE / GUSTO: In the mouth it is a fresh, pleasant and fruity wine with balanced acidity and a long aftertaste.

En boca es un vino fresco, agradable y frutal con una acidez equilibrada y una larga retronasal.

PAIRING / MARIDAJE: Goes well with Risotto, shellfish, smoked foods, and as an aperitif.

Risotto, pescados, mariscos, carnes blancas y rojas y como aperitivo.

TERROIR / VIÑEDO:

Grapes of the Xarel-lo, Macabeo and Parellada varieties from vineyards located in the Penedès region. Territory between sea and mountains, halfway between Barcelona and Tarragona. Great diversity of microclimates, a consequence of its proximity to the coast and its altitude. The climate is typically Mediterranean, that is, mild and warm.

Uvas de las variedades Xarel-lo, Macabeo y Parellada de viñas ubicadas en la comarca del Penedès. Territorio entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Gran diversidad de microclimas, consecuencia de su proximidad litoral y de su altitud. La climatología es típicamente mediterránea, es decir, suave y cálida.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Made using the traditional method typical of DO Cava. Assembly or coupage of the traditional varieties of the denomination. Second fermentation in the bottle as is traditional with subsequent aging. Deguelle and subsequent addition of the expedition liquor.

Elaborado mediante el método tradicional propio de la DO Cava. Ensamblaje o coupage de las variedades tradicionales de la denominación. Segunda fermentación en botella como es tradicional con posterior crianza. Deguelle y posterior adición del licor de expedición.

VARIETIES / VARIEDADES:

Xarel-lo, Macabeo y Parellada

TYPE OF WINE / TIPO DE VINO:

Sparkling Methode Champenoise / Espumoso método tradicional.

