

Voché

VOCHÉ VINO DE AUTOR D.O.Ca RIOJA



VISUAL / VISUAL: Garnet color, clean and bright.
Granate con intensidad alta, limpio y brillante.



NOSE / OLFATO: Elegant and subtle aroma with an excellent combination of stewed, ripe fruit, liquorice, spices, cocoa, and coffee notes.
Aroma elegante, sutil con una excelente combinación de fruta compotada, madura regaliz, especias, cacao notas de café.



TASTE / GUSTO: In the mouth, it is an elegant wine with delicate and silky tannins. It showcases intense flavors of ripe fruits, undergrowth, and smokiness.
En boca es un vino elegante con taninos delicados y sedosos. Sabores intensos a frutos seos, sotobosque y ahumados.



PAIRING / MARIDAJE: Aged cheeses, grilled meats, game, and traditional stew
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

TERROIR / VIÑEDO:

Old, ancient vineyards located in Rioja del Reyno, planted in bush form and cultivated using traditional viticulture. Tempranillo, Garnacha, and some Graciano vines over 50 years old. Continental climate with Mediterranean influence, with predominance of alluvial and clay-iron soils.

Antiguas viñas viejas ubicadas en la Rioja del Reyno, plantadas en vaso y trabajadas con una viticultura tradicional. Viñedos Tempranillo, Garnacha y algunas cepas de Graciano de más de 50 años de edad. Clima continental con influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Garnacha, Graciano

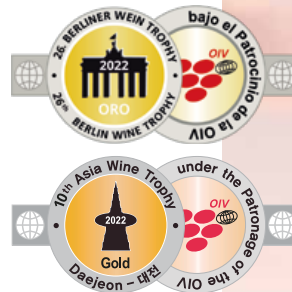
AGEING / CRIANZA:

Maturation for 36 months in second and third-use French and American oak barrels.
Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas de segundo y tercer uso

WINE MAKING / VINIFICACIÓN:

Manual harvest is made at night in boxes of 12 kg. The harvest is only carried out by qualified winery staff, selecting the bunches in each vine in the vineyard. Fermentation in small tanks with 5 daily manual pumping overs. Total maceration of 14 days. Aged for 36 months in second and third use French and American barrels. The wine is refined for several months in concrete tanks after passing through the barrel. The final result is the expression of our philosophy.

Vendimia manual realizada a primeras horas del día en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega cualificado y seleccionan los racimos en su momento óptimo de cada cepa en la propia viña. Fermentación en pequeños depósitos con 5 remontados diarios manuales. Maceración total de 14 días. Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas de segundo y tercer uso. El vino se afina durante varios meses en depósitos de hormigón tras su paso por barrica. El resultado final es la expresión de nuestra filosofía.



“ Tradición familiar bodeguera desde 1801. La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta ”
Family winery tradition since 1801. The oldest winery in Haro - Rioja Alta.