

Voché

VOCHÉ BLANCO BARRICA D.O.Ca RIOJA



VISUAL / VISUAL: Lemon yellow, clean and bright.

Color amarillo limón, limpio y brillante.



NOSE / OLFATO: Very expressive aroma with citrus notes (lemon, grapefruit), and floral notes accompanied by spices and noble evolution.

En nariz destaca por su gran expresividad, con notas cítricas (limón, pomelo), y florales acompañados de especias y noble evolución.



TASTE / GUSTO: Fresh, well balanced wine with a compensated acidity and a long aftertaste reminiscent of citrus.

En boca es un vino equilibrado, fresco, con una acidez compensada y una retronasal larga que recuerda a la fruta cítrica que tiene.



PAIRING / MARIDAJE: Risotto, mariscos y foie gras.

Risotto, seafood, and foie gras.

TERROIR / VIÑEDO:

Made with grapes from two estates: La Ladera, a vineyard of Viura variety over 50 years old located at 350 meters altitude, with gravel and sandstone soil that receives sun practically throughout the day thanks to its south-facing orientation. La Torraza is a 10-year-old Chardonnay vineyard located at a similar altitude. It is a 3-hectare vineyard planted on trellises on a gentle slope with south exposure.

Elaborado con uva procedentes de dos fincas: La Ladera, viñedo de variedad Viura de más de 50 años situado a 350 metros de altura y suelo de gravas y areniscas que recibe sol prácticamente durante todo el día gracias a su orientación Sur. La Torraza, es de uva Chardonnay de 10 años de edad situado a similar altitud. Es viñedo de 3 has. plantado en espaldera en una suave ladera con exposición sur.

VARIETIES / VARIEDADES:

Viura y Chardonnay

AGEING / CRIANZA:

Aged in barrels: 6 months. 80% French oak barrels, 20% American oak barrels up to 5 years old.

Barrica: 6 meses. 80% barrica francesa 20% barrica americana de hasta 5 años.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN:

Harvesting takes place at dawn, carried out manually by qualified and selected seasoned staff. The grapes are selected by vine, right in the vineyard. Alcoholic fermentation begins in truncated cone-shaped stainless steel tanks, and then the wine is raked into barrels for aging on lees. It is aged for 6 months in French and American oak barrels.

Vendimia al amanecer realizada a mano de madrugada en cajas de 15 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega seleccionada y cualificada. Se seleccionan los racimos por cepa, en la propia viña. La fermentación alcohólica se inicia en depósitos troncocónicos de acero inoxidable y seguidamente se trasiega a las barricas para su crianza sobre lías. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.



“ 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.