

# Voché

VOCHÉ CRIANZA  
D.O. Ca RIOJA



**VISUAL / VISUAL:** Intense red with garnet hues clean and bright  
*Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante.*



**NOSE / OLFATO:** On the nose it is a very expressive and aromatic wine, with notes of ripe fruit and spices such as cloves and white pepper standing out with great minerality.  
*En nariz es un vino muy expresivo y aromático destacando las notas a fruta madura y especias tipo clavo y pimienta blanca. Con gran mineralidad.*



**TASTE / GUSTO:** In the mouth, it is a structured, flavorful, and smooth wine, with very well-balanced, round, and intense tannins.  
*En boca es un vino estructurado, sabroso, fluido, con unos taninos muy bien equilibrados, redondos e intensos.*



**PAIRING / MARIDAJE:** Perfect with red meats, aged cheeses, and roasts.  
*Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.*



## TERROIR / VIÑEDO:

Blend of two of our best vineyards: Los Molinos, a 7-hectare vineyard of Graciano variety with heavy clay-limestone soil, planted at 450 meters altitude and over 20 years old. José León vineyard, named after the Tempranillo variety, is a 5-hectare vineyard with sandy soil, 25 years old, and planted at 380 meters altitude.

*Coupage de dos de nuestros mejores pagos: Los Molinos, viñedo de variedad Graciano con 7 hectáreas de suelo arcillo calcáreo pesado plantado a 450 metros de altura y con más de 20 años de antigüedad. José León da nombre al viñedo de variedad Tempranillo, una viña de 5 hectáreas y 25 años de antigüedad con suelo arenoso y plantado a 380 metros de altitud.*

## VARIETIES / VARIEDADES:

40%Garnacha, 40%Graciano y 20%Tempranillo.

## AGEING / CRIANZA:

Barrel: 18 months. French oak barrels of second and third year.

Bottle aging: 6 months

*Barrica: 18 meses. Barrica francesa de segundo y tercer año.*

*Envejecimiento en botella: 6 meses.*

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN:

Manual harvest in 12 kg boxes in the early morning hours. The harvest is carried out exclusively by qualified seasoned personnel. First cluster selection takes place in the vineyard, followed by a subsequent selection at the winery. Malolactic fermentation occurs in barrel, followed by aging in French oak barrels of first and second use. We perform two rackings per year, without removing the lees, to provide the volume, richness, and silkiness that this wine can boast.

*Vendimia manual en cajas de 12 kg a primeras horas de la mañana, . La vendimia solo la realiza personal de bodega cualificado. primera seleccion de racimos en el propio viñedo, para hacer una posterior en bodegas. Fermentacion malolactica en barrica y posterior crianza para lo cual usamos barricas de roble francés de primer y segundo uso . Hacemos dos trasiegos al año, sin quitar las lías para dar el volumen, untuosidad y sedosidad de las que este vino puede presumir.*



“ 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.*