

VOCHÉ

Albariel

Garnacha Blanca

MB



Visual / Visual

Bright golden yellow with lively green hints, clean and elegant.



Amarillo dorado de brillo vivo y matices verdosos, limpio y elegante.

Nose / Olfato

Fresh and expressive nose, with ripe white fruit, citrus notes and a hint of fennel. Soft vanilla background and light toasty nuance with perfectly integrated oak. Nariz fresca y expresiva, con fruta blanca madura, cítricos y un toque de hinojo. Fondo suave de vainilla y ligero tostado con barrica perfectamente integrada.



Taste / Gusto

Full and well-balanced, with a creamy texture sustained by great freshness. The lees add depth and roundness, with a long and elegant finish.. Pleno y equilibrado, con textura cremosa sostenida por una gran frescura. Las lías aportan profundidad y untuosidad, con un final largo y elegante.



Pairing / Maridaje

Ideal with grilled fish, creamy rice dishes, shellfish, soft cheeses and contemporary cuisine.. Ideal con pescados a la brasa, arroces melosos, mariscos, quesos cremosos y cocina de autor.



Varieties / Variedades

Garnacha Blanca.



Ageing / Crianza

Seven months in barrel on its lees, achieving an elegant and perfectly integrated oak influence. Siete meses en barrica con sus lías, logrando una madera elegante y perfectamente integrada.

VINEYARDS

Garnacha Blanca sourced from Albariel, an estate vineyard situated at 400 metres above sea level on clay-limestone soils that combine moisture retention with natural drainage. This temperate Mediterranean terroir encourages a slow and balanced ripening process, allowing the variety to express its aromatic potential with precision, alongside its naturally voluminous character and a fresh, vibrant acidity that brings tension and energy to the wine.

VIÑEDOS

Garnacha Blanca procedente de la finca Albariel, un viñedo propio situado a 400 metros de altitud sobre suelos arcillo-calcáreos que combinan la retención de humedad con un buen drenaje natural. Este terroir de carácter mediterráneo templado favorece una maduración pausada y equilibrada, donde la variedad expresa con precisión su potencial aromático, su naturaleza voluminosa y una acidez natural que aporta tensión y frescura al conjunto.

WINEMAKING

Crafted under a philosophy of minimal intervention, with the aim of preserving the identity of the Albariel estate and the purity of the variety. Fermentation takes place in a combination of open 500-litre French oak barrels and concrete tanks, a choice that seeks to integrate texture and volume without sacrificing freshness or varietal expression. Following fermentation, the wine rests for 7 months on its fine lees, a process that adds creaminess, depth and elegant roundness, achieving a harmonious integration of oak while preserving the wine's fresh and gastronomic identity throughout.

Elaborada bajo una filosofía de mínima intervención, con el objetivo de preservar la identidad de la finca Albariel y la pureza de la variedad. La fermentación tiene lugar en una combinación de barricas francesas de 500 litros abiertas y depósitos de hormigón, una elección que busca integrar textura y volumen sin renunciar a la frescura y la expresión varietal. Tras la fermentación, el vino permanece 7 meses sobre sus lías finas, un proceso que aporta cremosidad, profundidad y una untuosidad elegante, logrando una integración armoniosa de la madera y preservando en todo momento la identidad fresca y gastronómica del vino.

DOCa Rioja



DOMAINES MICHEL BOUTIN