

VOCHÉ

La Bartolomé

Garnacha Tinta

MB



Visual / Visual

Subtle, low-intensity, bright and elegant. *Sutil, de capa baja, brillante y elegante.*



Nose / Olfato

Fresh and delicate, with red fruit — wild raspberry, sour cherry and pomegranate — dry violet, scrubland and soft spices. A slightly balsamic background with barely perceptible oak. *Nariz fresca y delicada, con fruta roja — frambuesa silvestre, cereza ácida y granada —, violeta seca, monte bajo y especias suaves. Fondo ligeramente balsámico con una madera apenas perceptible. de palo, especiados y sotobosque.*



Taste / Gusto

Silky and airy, with a fine structure and vibrant acidity that sustains a long, mineral and persistent finish. Freshness and elegance prevail over power. *Sedoso y aéreo, con estructura fina y acidez vibrante que sostiene un final largo, mineral y persistente. Predominan la frescura y la elegancia sobre la potencia.*



Pairing / Maridaje

Perfect with grilled red meats, game, roast lamb and aged cheeses. *Ideal con carnes rojas a la brasa, caza, cordero asado y quesos curados.*



Varieties / Variedades

Garnacha Tinta.



Ageing / Crianza

Two years in used 500-litre French oak barrels, accompanying the wine without masking its character or identity. *Dos años en barrica francesa de 500 litros usada, que acompaña el vino sin enmascarar su carácter ni identidad.*

VINEYARDS

Garnacha tinta from a single vineyard in Bergasillas, Eastern Rioja, grown at 831 metres in a cool environment with a marked diurnal temperature range that profoundly shapes the expression of the variety. The vines, averaging 35 years of age, are rooted in iron-clay soils with rounded stones that promote efficient drainage, limit yields and force the vine to dig deep in search of water and nutrients. The singularity of this mountain site results in a slow, gradual ripening, yielding thick-skinned grapes with naturally high acidity and a remarkable aromatic concentration — elements that lend the wine tension, freshness and mineral personality.

VIÑEDOS

Garnacha tinta de un único viñedo en Bergasillas, Rioja Oriental, cultivada a 831 metros en un entorno fresco y de marcada amplitud térmica que condiciona profundamente la expresión de la variedad. Las cepas, con una edad media de 35 años, se asientan sobre suelos arcillo-férricos con cantos rodados que favorecen un drenaje eficiente, limitan la producción y obligan a la vid a profundizar en busca de agua y nutrientes. La singularidad de este paraje de altura se traduce en una maduración lenta y escalonada, con uvas de piel gruesa, alta acidez natural y una notable concentración aromática, elementos que confieren al vino tensión, frescura y personalidad mineral.

WINEMAKING

The wine is crafted under a philosophy of minimal intervention, seeking to preserve the most authentic expression of the variety and the place. Fermentation takes place naturally, respecting the grape's own rhythms and avoiding unnecessary corrections. The wine is aged for two years in used, well-integrated 500-litre French oak barrels, which accompany its evolution without masking its character, adding structure without altering its delicate profile, its freshness and its transparent identity.

El vino se elabora bajo una filosofía de mínima intervención, buscando preservar la expresión más auténtica de la variedad y del lugar. La fermentación transcurre de forma natural, respetando los tiempos de la uva y evitando correcciones innecesarias. La crianza se prolonga dos años en barricas francesas de 500 litros, usadas y perfectamente integradas, que acompañan el vino sin enmascarar su carácter, aportando estructura sin alterar su perfil delicado, su frescura y su identidad transparente.

DOCa Rioja



DOMAINES MICHEL BOUTIN