

Voché

VOCHÉ RESERVA D.O.Ca RIOJA



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



NOSE / OLFATO: Elegant nose with a multitude of nuances. It stands out for its subtlety and complexity. Predominance of ripe fruit, liquorice stick, spicy notes, and undergrowth.

Nariz elegante con multitud de matices. Destaca por su sutileza y complejidad. Predominio de la fruta madura, el regaliz de palo, los especiados y sotobosque.



TASTE / GUSTO: Well structured with velvety tannins. Long aftertaste reminiscent of ripe fruit and spices.

Boca estructurada con taninos aterciopelados. Larga retronasal que evoca a la fruta madura y a las especias.



PAIRING / MARIDAJE: Turkey, pork, grilled vegetables, blood sausage, and spicy Asian dishes

Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

TERROIR / VIÑEDO:

This wine is the result of the blend of three of our best vineyards: El Barranco, the oldest Graciano vineyard in the entire Rioja DOCa, planted in 1940 and located in San Adrián on sandy soil with pebbles at an altitude of 400 meters. Los Molinos is another Graciano vineyard with 7 hectares of heavy clay-limestone soil, planted at 450 meters altitude and over 20 years old. José León vineyard, named after the Tempranillo variety, is 5 hectares and 25 years old, with calcareous sandy soil located at 380 meters altitude

Este vino es el resultado de la mezcla de tres de nuestros mejores pagos: El Barranco, viñedo de Graciano más viejo de toda la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en San Adrián sobre un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 400 metros. Los Molinos, es el otro viñedo de variedad Graciano con 7 hectáreas de suelo arcillo calcáreo pesado y plantado a 450 metros de altura con más de 20 años de antigüedad. José León da nombre al viñedo de variedad Tempranillo, de 5 hectáreas y 25 años de antigüedad con suelo areno calcáreo ubicado a 380 metros de altura.

VARIETIES / VARIEDADES:

Graciano, Garnacha y Tempranillo.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 24 months. 15% new French oak barrels and 85% French oak barrels up to 4 years old.

Bottle aging: 24 months

Barrica: 24 meses. 15% barrica francesa nueva y 85% barrica francesa de hasta 4 años.

Envejecimiento en botella: 24 meses.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN:

Harvest is carried out manually in the early morning hours in 12 kg boxes. Clusters are selected by vine in the vineyard. Fermentation takes place in stainless steel tanks with daily pump-overs. Aging is done in new and second-year French oak barrels, with a period of bottle refinement before leaving the winery.

Vendimia realizada de madrugada a mano en cajas de 12 kg. Se seleccionan los racimos por cepa en la propia viña. La fermentación se realiza en acero inoxidable con remontados diarios. La crianza se realiza en barrica de roble francés nueva y de segundo año con un tiempo de refinamiento en botella antes de salir de bodega.



“ 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.