

Voché

VOCHÉ SELECCIÓN GRACIANO D.O.Ca RIOJA



VISUAL / VISUAL: Ruby red with high robe, clean and bright.
Rojo rubí con intensidad alta, limpio y brillante.



NOSE / OLFATO: Deeply intense aroma, with an excellent combination of black fruit and spices, prunes, date fruit, black chocolate and toffee scents.
Nariz explosiva, con excelente combinación de fruta negra y especias, ciruela pasa, dátil, clavo, chocolate negro y toffee.



TASTE / GUSTO: Well structured, dense, well balanced, with a high concentration of ripe tannins. Long and complex black fruit and spices aftertaste.
La boca de este vino es estructurada, grasa, equilibrada, con una gran concentración de taninos maduros, larga y con una compleja retronasal de fruta negra y especias.



PAIRING / MARIDAJE: Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

TERROIR / VIÑEDO:

A 6-hectare vineyard of Graciano variety, planted in bush vines, located in the town of San Adrián, on an erosion slope overlooking the Ega River, with south-facing exposure at an altitude of 400m. It is a vineyard called El Barranco, planted in 1940, being the oldest in the world for this variety, with a poor sandy soil, rounded and with pebbles.

Viñedo de 6 hectáreas de variedad Graciano plantado en vaso y situado en la localidad de San Adrián, en una ladera de erosión sobre río Ega con exposición sur a 400 m de altitud. Es una viña llamada El Barranco, plantada en 1940 siendo la más vieja del mundo de esta variedad y con un suelo pobre arenoso, orondo y con cantos rodados.

VARIETIES / VARIEDADES:

Graciano

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 12 months. New French and Romanian oak barrels.

Bottle aging: 6 months.

Barrica: 12 meses. Barricas francesas y rumanas nuevas.

Envejecimiento en botella: 6 meses.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN:

Manual harvest carried out at dawn in 12 kg boxes. The harvest is exclusively performed by qualified seasoned personnel who select the clusters by vine right in the vineyard. Once in the winery, the grapes undergo alcoholic fermentation, partly in stainless steel tanks and partly in open 500-liter French oak barrels. Gentle daily punch-downs and malolactic fermentation in barrel are conducted, with two rackings per year without removing the lees to provide volume, richness, and smoothness to the wine. Refinement in bottle before leaving the cellar.

Vendimia manual realizada de madrugada en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega cualificada seleccionando los racimos por cepa en la propia viña. una vez en bodega la uva realiza la fermentación alcohólica, parte en depósito de acero inoxidable y parte barricas francesas de 500 litros abiertas. Suaves remontados diarios y fermentación maloláctica en barrica haciendo dos trasiegos al año sin quitar las lías para dar el volumen, untuosidad y sedosidad al vino. 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.