

VOCHÉ RESERVA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Voché

Wine making process

Harvest is made at night by hand in boxes of 37,5 lb. The fermentation takes place in stainless steel tanks of 13.209 (US gal lqd). The ageing takes place in new American oak barrels, second and third year, and is refined in the bottle before leaving the cellar.

La vendimia se realiza de noche a mano en cajas de 17 Kg. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 50.000 litros. La crianza se realiza en barricas nuevas de roble americano, de segundo y tercer año, y se afina en botella antes de salir de bodega.

Terroir

This wine is the result of the blend of three of our best vineyards:

“Los Molinos” is the other Graciano vineyard with which we use for our Voché Reserva. It is a 17 acres vineyard with a heavy, compact calcareous clay soil at 1476 ft high with more than 20 years old. This Graciano vineyard is complemented by Tempranillo grapes from our State “Los Poyatos”, another sunny vineyard over 50 years old in the Azagra area, with soils of clayey-silty structure at 1378 ft of altitude. “Los Quiñones”, is our oldest state of Grenache planted in 1978 in the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro at an altitude of above 1640 ft with clay-ferrous soil.

Este vino es el resultado del coupage de tres de nuestros mejores viñedos:

“Los Molinos” es el otro viñedo de Graciano con el que utilizamos para nuestro Voché Reserva. Es un viñedo de 7 hectáreas con un suelo arcilloso calcáreo pesado y compacto a 450 metros de altura con más de 20 años. Este viñedo de Graciano se complementa con la uva Tempranillo de “Los Poyatos”, otro viñedo soleado de más de 50 años en la zona de Azagra, con suelos de estructura arcillo-limosa a 420 metros de altitud. “Los Quiñones”, es nuestro pago más antiguo de Garnacha plantado en 1978 en las faldas de Yerga en Aldeanueva de Ebro a una altitud superior a los 500 metros con suelo arcillo-ferroso.



Appearance / Visual

Intense red color with tawny hues.
Color rojo intenso con matices atejados.



Aroma / Olfato

Intense, elegant with ripe fruit and undergrowth scents. You get aromas of spicy, cream and vanilla coming from the oak barrel. En nariz es un vino intenso, elegante, con fruta madura, notas de sotobosque y donde destacan sus aromas a especiados, crema y vainilla de su crianza en barrica.



Taste / Gusto

Elegant, mellow, fresh, ripe with velvety tannins. En boca es un vino elegante, no, fresco, maduro y con un tanino aterciopelado.



Serving temperature/ Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.

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

Type of Wine / Tipo de vino

Reserva /Reserva

Varieties/Varietades

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Alcohol / Alcohol

13,50% vol.

Vintage /Añada

Ageing /Crianza

24 months. New, 2nd and 3rd year American oak barrel. Bottle 18 meses

24 meses. Barrica de roble americano nueva, de 2º y 3er año. Botella 18 meses.



92 POINTS

