

VOCHÉ BLANCO BARRICA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Voché

Wine making process

Night harvest is made by hand at dawn in boxes of 37 lb. The harvest is carried out only by qualified winery staff. Bunches are selected in by each vine in the vineyard. Bunches are selected in each vine in the vineyard. The alcoholic fermentation begins in troncoconic stainless steel tanks and is then transferred to the barrels for aging on lees. Aged for 6 months in French and American oak barrels.

Vendimia nocturna realizada a mano de madrugada en cajas de 17 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega seleccionada y cualificada. Se seleccionan los racimos por cepa, en la propia viña. La fermentación alcohólica se inicia en depósitos troncoconicos de acero inoxidable y seguidamente se trasiega a las barricas para su crianza sobre lías. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Terroir

Made with grapes from two vineyards: La Ladera, vineyard of Viura variety of more than 50 years old located at 1148 ft altitude and soil of gravel and sandstone that receives sun practically throughout the day thanks to its South orientation. La Torraza, is a Chardonnay vineyard of 10 years old located at a similar altitude, is a vineyard of 7 acres planted in trellis on a gentle slope with southern exposure. Elaborado con uva procedentes de dos fincas: La Ladera, viñedo de variedad Viura de más de 50 años situado a 350 metros de altura y suelo de gravas y areniscas que recibe sol prácticamente durante todo el día gracias a su orientación Sur. La Torraza, es de uva Chardonnay de 10 años de edad situado a similar altitud. Es viñedo de 3 has. plantado en espaldera en una suave ladera con exposición sur.



Appearance / Visual

Lemon yellow, clean and bright.
Color amarillo limón, limpio y brillante.



Aroma / Olfato

Very expressive aroma with citrus (lemon, grapefruit), spices and vanilla scent.
En nariz destaca por su gran expresividad, con notas cítricas (limón, pomelo), notas especiadas y vainilla.



Taste / Gusto

Fresh, well balanced wine with a compensated acidity and a long aftertaste reminiscent of citrus.
En boca es un vino equilibrado, fresco, con una acidez compensada y una retronasal larga que recuerda a la fruta cítrica que tiene.



Serving temperature / Temperatura

45-50°F / 8-10°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with Risotto, shellfish and foie gras.
Risotto, mariscos y foie gras.

Type of Wine / Tipo de vino

Barrel White / Blanco Barrica

Varieties / Variedades

Viura, Chardonnay

Alcohol / Alcohol

12,50% vol.

Vintage / Añada

NV

Ageing / Crianza

6 months: 80% French, 20% American new and second year oak barrels.

6 meses: 80% barrica francesa 20% barrica americana nueva y de segundo uso.



• Layers per pallet: 7
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet: 70
• Cases per layer: 10

• Bottle barcode: 8421950954649
• Case barcode: 28421950954643