

VOCHÉ CRIANZA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Voché

Wine making process

The Harvest is made by hand at night in boxes of 26 lb. The harvest is carried out only by qualified winery staff. Bunches are selected in by each vine in the vineyard. The aging takes place in new and second year French oak barrels. We do two racking every year without removing the lees, to give the volume, unctuousness and silkiness that this wine can boast about.

Vendimia realizada a mano de madrugada en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega seleccionada y cualificada. Se seleccionan los racimos por cepa en la propia viña. La crianza se realiza en barrica de roble francés nueva y de segundo año. Hacemos dos trasiegos al año, sin quitar las lías para dar el volumen, untuosidad y sedosidad de las que este vino puede presumir.

Terroir

Coupage of two of our best vineyards: Los Molinos, Graciano variety with 17 acres of heavy calcareous clay soil. Planted at 1476 ft altitude and more than 20 years old. José León gives name to the vineyard of Tempranillo variety, a vineyard of 12 acres and 25 years old, with sandy soil and planted at 1247 ft altitude.

Coupage de dos de nuestros mejores pagos: Los Molinos, viñedo de variedad Graciano con 7 hectáreas de suelo arcillo calcáreo pesado plantado a 450 metros de altura y con más de 20 años de antigüedad. José León da nombre al viñedo de variedad Tempranillo, una viña de 5 hectáreas y 25 años de antigüedad con suelo arenoso y plantado a 380 metros de altitud.



Appearance / Visual

Intense red with garnet hues clean and bright. Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante.



Aroma / Olfato

Very expressive and aromatic. Mature fruit and spices like clove and white pepper stand out in this wine.

En nariz es un vino muy expresivo y aromático destacando las notas a fruta madura y especias tipo clavo y pimienta blanca.



Taste / Gusto

Tasty, savoury, with good structure. Well balanced, intense and round tannins.

En boca es un vino estructurado, sabroso, con unos taninos muy bien equilibrados, redondos e intensos.



Serving temperature/ Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.

Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

Type of Wine / Tipo de vino

Crianza /Crianza

Varieties/Varietades

Tempranillo, Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Vintage /Añada

2018

Ageing /Crianza

18 months: French new and second year oak barrels.

Bottle: 6 months

18 meses: Barrica francesa nueva y de segundo año.

Botella: 6 meses



94 POINTS

- Layers per pallet: 7
- VMF PALLET (48×40-inch)

- Cases per pallet: 70
- Cases per layer: 10

- Bottle barcode: 8421950954656
- Case barcode: 28421950954650