

VOCHÉ GRACIANO

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Voché

Wine making process

Manual harvest is made at night in boxes of 26 lb. The harvest is carried out only by qualified winery staff selecting the bunches in each vine in the vineyard. During the fermentation, soft pumping and punching are carried out, and a part of the grapes is also fermented in French barrels of 132 (US gal lqd) open, making two racking per year without removing the lees, to give the wine volume, smoothness and silkiness. Refining in the bottle before leaving the cellar.

Vendimia manual realizada de madrugada en cajas de 12 kg. La vendimia sólo la realiza personal de bodega cualificada seleccionando los racimos por cepa en la propia viña. En la fermentación se realizan suaves remontados y bazuqueos, además, una parte de la uva también se fermenta en barricas francesas de 500 litros abiertas 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.

Terroir

It is a vineyard in bush of 15 acres located in the town of San Adrián on an erosion slope in the river Ega with southern exposure at 1312 ft altitude. It is a vineyard of Graciano, called El Barranco, planted in 1940 being the oldest in the world with a poor sandy soil, round and with stones. Vinedo 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.



Appearance / Visual

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



Aroma / 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 tofe.



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.



Serving temperature/ Temperatura

60-65°F / 16-18°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

Type of Wine / Tipo de vino

Author / Author

Varieties / Variedades

Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Vintage / Añada

2018

Ageing / Crianza

12 months in French and Romanian oak barrels. Bottle: 6 months

12 meses en barrica francesa y rumana de primero y segundo año. Botella: 6 meses



94 POINTS

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

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

- Bottle barcode: 8421950954670
- Case barcode: 28421950954674