

VOCHÉ RESERVA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Voché

Wine making process

Harvest is made at night by hand in boxes of 26 lb. Bunches are selected in each vine in the vineyard. The Fermentation is done in stainless steel with daily pumps up. The aging is made in new and second year French oak barrels with a refining time in the bottle before leaving the cellar.

Vendimia realizada de madrugada a mano en cajas de 12 kg. Se seleccionan los racimos por cepa en la propia viña. La fermentación se realiza en acero inoxidable con remontados diarios. La crianza se realiza en barrica de roble francés nueva y de segundo año con un tiempo de refinamiento en botella antes de salir de bodega.

Terroir

This wine is the result of the mix of three of our best states: El Barranco, the oldest Graciano vineyard in the entire Rioja DOCa planted in 1940, located in San Adrián on a sandy soil with pebbles at an altitude of 1312 ft. Los Molinos is the other Graciano variety vineyard with 17 acres of heavy calcareous clay soil planted at 1476 ft altitude and with more than 20 years old. José León gives name to the vineyard of Tempranillo variety, of 12 acres and 25 years old of antiquity with calcareous sand soil, but with greater influence of sand at 1247 ft of altitude.

Este vino es el resultado de la mezcla de tres de nuestros mejores pagos: El Barranco, viñedo de Graciano más viejo de toda la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en San Adrián sobre un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 400 metros. Los Molinos, es el otro viñedo de variedad Graciano con 7 hectáreas de suelo arcillo calcáreo pesado y plantado a 450 metros de altura con más de 20 años de antigüedad. José León da nombre al viñedo de variedad Tempranillo, de 5 hectáreas y 25 años de antigüedad con suelo arenoso calcáreo ubicado a 380 metros de altura.



Appearance / Visual

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



Aroma / Olfato

Elegant with lots of nuances. Stands out for its subtlety and complexity. Predominance of ripe fruit, licorice and spicy hints.

Nariz elegante con multitud de matices. Destaca por su sutileza y complejidad. Predominio de la fruta madura, el regaliz de palo y los especiados.



Taste / Gusto

Well structured with velvety tannins. Long aftertaste reminiscent of ripe fruit and spices.

Boca estructurada con taninos aterciopelados. Larga retronasal que evoca a la fruta madura y a las especias.



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 / Variedades

Tempranillo, Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Vintage / Añada

2016

Ageing / Crianza

24 months: French barrel 50% new and 50% second year. Bottle: 24 months

24 meses: 50% barrica francesa nueva y 50% barrica de segundo año. Botella: 24 meses



94 POINTS

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

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

- Bottle barcode: 8421950954663
- Case barcode: 28421950954667