

VOCHÉ

Reserva



Visual / Visual

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



Nose / Olfato

Elegant nose with a multitude of nuances. It stands out for its subtlety and complexity. Predominance of ripe fruit, licorice, spices and undergrowth. Nariz elegante con multitud de matices. Destaca por su sutileza y complejidad. Predominio de la fruta madura, el regaliz de palo, especiados y sotobosque.



Taste / Gusto

Structured palate with velvety tannins. Long aftertaste evoking ripe fruit and spices. Boca estructurada con taninos aterciopelados. Larga retronasal que evoca a la fruta madura y a las especias.



Pairing / Maridaje

Turkey, pork, grilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes. Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.



Varieties / Variedades

Graciano, Garnacha, Tempranillo.



Ageing / Crianza

24 months in new French oak barrels and up to 4 years. 24 months aging in bottle. 24 meses en barrica francesa nueva y de hasta 4 años. 24 meses de envejecimiento en botella.

DOCa Rioja

VINEYARDS

Combination of three exceptional vineyards, with unique characteristics that bring complexity and personality to the blend. El Barranco is a singular vineyard, considered the oldest of the Graciano variety in the entire DOCa Rioja, planted in 1940 in San Adrián. Its location at an altitude of 400 meters above sea level and its sandy soil with pebbles favor a grape of great intensity and freshness. Los Molinos, another 7-hectare Graciano vineyard on heavy clay-limestone soil at an altitude of 450 meters. With more than 20 years of history, its vines contribute to the structure and character of the wine. The Tempranillo José León vineyard is 25 years old. Located at an altitude of 380 meters above sea level, on a sandy limestone soil, it brings elegance and balance to the blend. The fusion of these three vineyards results in a wine with a unique identity.

VIÑEDOS

Combinación de tres viñedos excepcionales, con características únicas que aportan complejidad y personalidad al ensamblaje. El Barranco es un viñedo singular, considerado el más antiguo de la variedad Graciano en toda la DOCa Rioja, plantado en 1940 en San Adrián. Su ubicación a 400 metros de altitud y su suelo arenoso con cantos rodados favorecen una uva de gran intensidad y frescura. Los Molinos, otro viñedo de Graciano de 7 hectáreas sobre suelo arcillo-calcáreo pesado, a una altitud de 450 metros. Con más de 20 años de historia, sus cepas contribuyen a la estructura y el carácter del vino. El viñedo de Tempranillo José León, con 25 años de antigüedad. Ubicado a 380 metros de altitud, sobre un suelo arenoso calcáreo, aporta elegancia y equilibrio a la mezcla. La fusión de estos tres pagos da como resultado un vino con una identidad única.

WINEMAKING

Harvesting is done by hand at dawn in 12 kg boxes. The clusters are selected per vine in the vineyard. Fermentation is carried out in stainless steel tanks with daily pumping over. Aging is carried out in new and second year French oak barrels, with two years of refinement in the bottle before leaving the winery.

ELABORACIÓN

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



MANZANOS