

Voché

VOCHÉ VINO DE AUTOR

Elaboración / Wine making process

Vendimia manual realizada de madrugada en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega cualificada seleccionando los racimos por cepa en la propia viña. Fermentación en pequeños depósitos con 5 remontados diarios manuales. Maceración total de 14 días. Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas de segundo y tercer uso. El vino se afina durante varios meses en depósitos de hormigón tras su paso por barrica. El resultado final es la expresión de nuestra filosofía.

Manual harvest is made at night in boxes of 12 kg. The harvest is only carried out by qualified winery staff, selecting the bunches in each vine in the vineyard. Fermentation in small tanks with 5 daily manual pumping overs. Total maceration of 14 days. Aged for 36 months in second and third use French and American barrels. The wine is refined for several months in concrete tanks after passing through the barrel. The final result is the expression of our philosophy.

Viñedos / Terroir

Antiguas viñas viejas ubicadas en la Rioja del Reyno, plantadas en vaso y trabajadas con una viticultura tradicional. Viñedos Tempranillo, Garnacha y algunas cepas de Graciano de más de 50 años de edad. Clima continental con influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos.

Old vines located in Rioja del Reyno, planted in bush and worked with a traditional viticulture. Vineyards of Tempranillo, Garnacha and some Graciano over 50 years old. Continental climate with Mediterranean influence, predominantly alluvial and clay-ferrous soils.



Visual / Appearance

Granate con intensidad alta, limpio y brillante.
Garnet color, clean and bright.



Olfato / Aroma

Aroma elegante con una excelente combinación de fruta compotada, regaliz, especias, cacao y aromas de café.
Elegant aroma with an excellent combination of dried fruit, liquorice, spices, cocoa and coffee.



Gusto / Taste

Elegante con taninos delicados y sedosos. Sabores intensos a frutos secos, sotobosque y ahumados.
Elegant with delicate and silky tannins. Intense flavours of dried fruit, forest floor and tobacco.



Maridaje / Food pairings

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

Tipo de Vino / Type of Wine

Tinto/Red wine

Varietades / Varieties

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Alcohol / Alcohol

13,50% vol.

Añada / Vintage

2001



• Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750ml

• Bot/Pallet | Bot/Pallet
-

• Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo