

Voché

VOCHÉ
5^A GENERACIÓN
D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

Vino procedente de tres pagos:

Los molinos: viñedo de variedad graciano de 7 hectáreas con suelo arcillo calcáreo pesado, compacto, ubicado a 450 metros de altura y más de 20 años de antigüedad. Las raíces deben trabajar mucho para poder hacerse paso por la compacidad del terreno. Tierra muy pobre y desarrollo de la vegetación muy limitado. Es graciano maduro pero fresco.

Los almendros: situado en las cercanías de Ribafrecha y con una altitud de entre 600 y 700 metros. Se trata de una garnacha cultivada en una superficie de tres hectáreas plantada en dos veces. La primera plantación tiene 40 años de edad y la segunda 35 años. Viñedo que entra en la categoría especial de Viñedos Singulares, con un suelo arcillo-ferroso y buena estructura y profundidad. El resultado es una garnacha con toques especiados.

La Loma: Viñedo de tempranillo tinto situado en el municipio de Santa Engracia, último pueblo de La Rioja inscrito en la D.O.Ca. Rioja antes de llegar a la cordillera ibérica, puerta de entrada a la meseta situado a 730 metros de altitud en una ladera con exposición sur. Tipo de suelo arcillo-ferroso con buena estructura y profundidad. Sale todo de la finca

VINIFICACIÓN

“Si conoces las fincas comprendes el vino”

Elaboración muy respetuosa. Toda la crianza se realiza en barrica nueva francesa. Fermentación en barricas de 300 litros abiertas con bazuqueos diarios. 15 días de maceración en total. La fermentación maloláctica se realiza en barricas francesas nuevas y de segundo año.

Tras la crianza en barrica el vino se afina en depósito de hormigón y posteriormente en botella.

Embotellado tras una ligera filtración, por lo que podría aparecer algo de precipitado.

TIPO DE VINO

Tinto.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETADES

Tempranillo, Graciano y Garnacha.

CRIANZA

2014: Tempranillo, 36 meses.

2015: Graciano, 30 meses.

2017: Garnacha 6 meses.

Botella mínimo 3 meses.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Color rojo cereza muy intenso con matices granates.



TEMPERATURA

Mejor servido a 16°C.



OLFATO

Fruta negra, sotobosque, especiados, chocolate, café. Destaca su alta mineralidad que desvela el origen de la uva.



GUSTO

Boca corpulenta, estructurada y plena. Tanino de gran calidad y elegancia. La frescura y longitud del vino son sus señas de identidad.

PREMIOS

- Medalla de plata - Decanter 2019
- Medalla de plata - CM Bruxelles 2019.

Voché

VOCHÉ
5^A GENERACIÓN
D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

Wine comes from three plots:

Los molinos: it is a vineyard of Graciano variety of 7 hectares with compact, calcareous clay soil, it is located at 450 meters altitude. The vines are over 20 years old. The roots have to work hard to get through the compactness of the soil. The soil is very poor, and the vegetation development is very limited. The Graciano is mature but fresh.

Los almendros: it is a vineyard of Grenache variety located in the neighbourhood of Ribafrecha, which has an altitude of between 600 and 700 meters. It is a Grenache cultivated on three hectares planted twice. The first plantation is 40 years old and the second is 35 years old. This vineyard enters in the special category of Singular Vineyards. It is a clay-ferrous soil with good structure and depth. It is a Grenache with spicy hints.

La Loma: it is red Tempranillo vineyard located in the village of Santa Engracia, last town of La Rioja inscribed in the DO Ca Rioja before reaching the Iberian mountain range, gateway to the plateau. Vineyard located at 730 meters altitude on a hillside with southern exposure. Soil is clay-ferrous with good structure and depth.

WINE MAKING PROCESS

“If you get to know the vineyards, you understand the wine”

The elaboration is very respectful in all new French oak.

The alcoholic fermentation occurs in open 300 litre barrels with daily batonnage. 15 days of maceration in total. The malolactic fermentation is done in new French oak barrels and second year.

The wine remains 36 months aging in French oak barrels after which the wine is refined in concrete tank and then in bottle. The wine is bottled after light filtration, so it could appear some precipitate.

TYPE OF WINE

Tinto.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETIES

Tempranillo, Graciano and Garnacha.

AGEING

2014: Tempranillo, 36 months.

2015: Graciano, 30 months.

2017: Garnacha 6 months.

Minimum 3 months in bottle.

NOTAS DE CATA



APPEARANCE

Very intense cherry red colour with garnet shades.



SERVING TEMPERATURE

16°C.



AROMA

Black fruit, undergrowth, spicy, chocolate, coffee. Noteworthy is its high minerality that reveals the origin of the grapes.



TASTE

Corpulent, structured, full mouth. Tannin of great quality and elegance. The freshness and length of the wine are its hallmarks

AWARDS

- Decanter 2019 - Silver medal
- CM Bruxelles 2019 - Silver medal