

Voche Blanco Fermentado en Barrica Rioja DOC

Wijnhuis	Bodegas Manzanos
Merk	Voche
Land	Spanje
Regio	Rioja
Subregio	Rioja
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	12-14 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Chardonnay, Viura



Korte Omschrijving	Een fris aroma van bloemen, grapefruit, limoen, groene appel, perzik, sinaasappelschil, peer, buxus, witte peper en zwarte olijf. In de frisse smaak komt het witte pepertje terug gecombineerd met fijne zuren en een hele lichte houttoets.
Vinificatie	De wijn wordt 6 maanden opgevoed op 80% Frans en 20% Amerikaans eikenhout, nieuw en gebruikt.
Omschrijving	La Ladera' is de 50-jaar oude wijngaard waar de viura druiven van deze op eikenhout opgevoede wijn verbouwd worden. De druivenstokken zijn ongeleid, oftewel aangeplant als 'gobelet' op een rotsachtige en zanderige diepe ondergrond. De wijngaard staat op het zuiden gericht, waardoor veel daglicht gegarandeerd is.
Over De Producent	Te midden van een prachtig landschap in de Rioja ligt de markante wijnmakerij 'Azagra', daar waar de wijnen van Voché het daglicht zien. Het in het oog springende domein wordt omringd door vele wijngaarden die allen in het bezit zijn van de Fernández de Manzanos familie. Het bijzondere ontwerp is bedacht door Víctor Fernández de Manzanos Pastor, vader van de huidige eigenaar. Hij creëerde een ideale wijnmakerij om de hoogste kwaliteit wijn te kunnen waarborgen met behulp van architectuur. De wijnmakerij bevindt zich op de top van een heuvel met vier ondergelegen verdiepingen. Deze gunstige situatie maakt het mogelijk om op elke verdieping een ander proces van wijnmaken te realiseren. Hierbij vormt de zwaartekracht de drijvende kracht van het totale vinificatieproces. Alle druiven voor Voché worden met veel zorg handmatig geplukt en geselecteerd. Door vervolgens gebruik te maken van zwaartekracht worden trechters, pompen en andere mechanische bewerkingen die de druiven kunnen beschadigen, zoveel mogelijk vermeden. Dit resulteert in wijnen die zich kunnen meten met de besten in hun soort. De oogst gebeurt uitsluitend handmatig en bij zonsopgang, zodat de versheid van de druiven gegarandeerd blijft. Het oogstteam bestaat uit een vaste groep gekwalificeerde mensen die exact weet wat er voor een geslaagde productie van Voché nodig is. Enkel de zeer gezonde druiventrossen worden stuk voor stuk geselecteerd en moeten tussen de 200 en 230 gram wegen, dat houdt slechts 1,6 kilo per wijnstok in. Het wordt wel duidelijk dat het nastreven van een hoge kwaliteit een zeer belangrijk gegeven is voor Voché! Voché verschijnt in opvallende flessen die geïnspireerd zijn op de wijnkruiken gemaakt van klei, die men in nabijgelegen oude Romeinse wijnmakerij van Funes vond. De wijnen uit deze regio waren zo geliefd binnen de Romeinse kolonies in Spanje, dat ze al vrij snel Rome bereikten en omarmd werden. 'Voché' staat voor de 'stem' van Víctor Fernández de Manzanos, die met veel passie en uiterste zorg het beste uit zijn terroirs haalt. Zijn stem galmt zeker na in de serie Voché wijnen, die zich kenmerken door structuur, complexiteit en zijdezachte tannines.
Wijn En Spijs	Deze wijn is goed in te zetten bij diverse tapas zoals 'croquetas' met ham, kaas of zeevruchten, maar ook charcuterie, diverse schaal- en schelpdieren en salades.