

# Voche Crianza Rioja DOC

**Wijnhuis** Bodegas Manzanos

**Merk** Voche

**Land** Spanje

**Regio** Rioja

**Subregio** Rioja

**Wijntype** Wijn

**Kleur** Rood

**Alcohol %** 14

**Serveertemperatuur** 16-18 graden

**Afsluiting** Kurk

**Keurmerken** Vegan

**Druivenras** Graciano, Tempranillo

**Korte Omschrijving** Een fijne frisse geur met bosaardbei, braam, rode bes, rabarber, iets aards, lichte houttoets, cedar, leder en een vleugje kruidnagel. De smaak is mooi fris, maar stevig, complex met bessen, tabak, tannines, een zuurtje in de finale en een lange afdrank.

**Vinificatie** De wijn wordt 18 maanden opgevoed op nieuw en gebruikt Frans eikenhout en ondergaat een verdere flesrijping van 6 maanden.

**Omschrijving** Los Molinos' is de graciano wijngaard die gebruikt wordt voor de druiven van de Crianza. Dit is een 20-jaar oud perceel van 7 hectare met een compacte kleikalk bodem op 450 meter hoogte. De wortels moeten behoorlijk werken om door deze arme, dichte grond te groeien, maar zorgen uiteindelijk voor een zeer volwassen Crianza die tegelijkertijd fris genoeg is. 'José León' is de naam van de wijngaard waar de tempranillo voor Voché vandaan komt. Deze is 25 jaar oud en heeft een grootte van 5 hectare, gelegen op 380 meter hoogte. De bodem is zanderig en kalkhoudend. De wijngaard staat op een naar het zuiden gerichte heuvel. De tempranillo druiven komen van vrij kleine trossen en hebben een hoge concentratie aan kleur en mooie tannines.

**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 wijngaard 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** Een goede keuze in combinatie met rood vlees zoals biefstuk, gegrilde ribeye, kalfsvlees, stoofschotels en pasta met een rode (vlees)sous. Ook lekker met medium gerijpte kazen.

