



M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

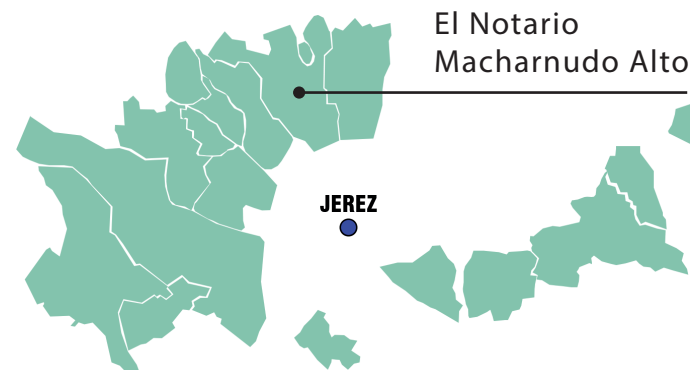
LA RIVA MACHARNUDO VINO DE PASTO 2019 MACHARNUDO ALTO

La Riva-Macharnudo Blanco, es un vino de pasto (vino blanco), elaborado con uva 100% Palomino Fino de la mítica viña El Notario al norte del pago de Macharnudo.

En vendimia los racimos, una vez cortados a mano, son asoleados durante 6 horas para concentrar ligeramente y favorecer el estilo de vinos estructurados jerezanos, tal como elaboraba la propia marca antaño.

Viticultura

La parcela El Notario se sitúa en la zona norte de El Majuelo en Macharnudo Alto, a unos 115 metros de altura y a 18 kilómetros de la costa. El suelo está compuesto por toscas cerradas y barajuelas de un gran contenido en diatomeas.



Vinificación

Vendimia a final de agosto. Uva cortada a mano, y asoleo de 6 horas en día de levante (aumento neto de 0,9º Bé). Prensado con un rendimiento del 50%. Fermentado en bota de 600 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 22 meses bajo velo.

Embotellado

Se embotellaron 1.370 botellas de 0,75 litros en julio de 2020. Acidez total: 5.70 - Alcohol: 13,5%. Presentación en caja de 6 unidades.

Cata

Color amarillo pajizo. Nariz intensa con notas de hierbas aromáticas, pimienta y flores blancas. En boca es sabroso, amplio, y refrescante.

*M. Ant.º
de la Riva*
JEREZ