



Caja de Vino Matador Barceló

El **Vino Barceló** proviene del paraje María Cota, en el cerro de Moncerbal. Viñas viejas, que miran al río Burbia y al sol de la mañana, enclavadas en una parcela calcárea en medio de un mar de suelos ácidos, resultado de la degradación de la roca metamórfica del precámbrico inferior. Esta cualidad confiere al vino una notable distinción por su ligereza, redondeada a su vez por la

amabilidad de la variedad Mencía.

El **Vino Matador Barceló** es un homenaje al genial artista mallorquín. Un vino que nace de la sensibilidad y el ímpetu de **Ricardo Pérez Palacios** y su tío **Álvaro Palacios**, que llevan tiempo dedicando sus esfuerzos y su pasión a poner en valor la gran zona vitivinícola del Bierzo desde su bodega, **Descendientes de J. Palacios**.

El **Vino Barceló** procede de unas viñas viejas enclavadas en una vertiginosa ladera sobre el río Burbia, en la que se encuentra una pequeña mancha de suelo calcáreo, muy rara en los ácidos suelos del noroeste. La caliza confiere al vino una textura muy especial, entre la rigidez de este tipo de suelos y la suavidad de la arcilla, a lo que se suma el dulzor de la mencía y la mineralidad de la roca pizarrosa.

En 2019, el cielo cambiante, como de eterna primavera, benefició a la vendimia y permitió recoger las uvas en perfecto estado de maduración. **El resultado es un vino de estructura extraordinaria y acidez sin igual, repleto de aromas sutiles que le auguran larga vida.**

