



Vino Matador Antonio López

Caja de 6 botellas

Este año, la Bodega Matador ha dirigido su mirada al sur y emprendió un viaje al histórico pago jerezano de Macharnudo, cuya existencia se remonta al año 1269. En este lugar, la reconocida bodega **La Riva** ha estado perfeccionando sus aclamados vinos de

Jerez durante dos siglos.

En su finca de San Cayetano Alto, con apenas 3,35 hectáreas de tierra albariza, la uva despliega una textura potente e intensa, gracias a la pureza de sus excepcionales suelos calcáreos. Además, su ubicación especial, a 17 km del mar, le otorga un clima atlántico único, combinando los beneficios de una zona de interior.

La añada 2022 experimentó precipitaciones casi un 40 % inferiores a la media del último cuarto de siglo. Aunque fue una temporada de escasas lluvias, no seca, dando como resultado vinos nobles desde el principio, con una gran concentración y excelente acidez.

El vino de la Bodega Matador de este año es 100% palomino fino, proveniente de viñas plantadas en 1988 y podadas mediante el método clásico conocido como vara y pulgar. Los racimos, vendimiados en septiembre de 2022, fueron prensados y fermentados en dos toneles de 1.000 litros mediante levaduras autóctonas y sin control de temperatura.

Tras un año de crianza, este vino marca el final de su viaje como vino de pasto y revela los primeros destellos de un clásico fino de Macharnudo. Un vino que apuesta por la tradición y que demuestra por qué el jerez es considerado uno de los grandes vinos del mundo. Un tributo a la historia vitivinícola de Macharnudo y a la excelencia que solo el tiempo y el cuidado pueden lograr.

