



M.ANTº DE LA RIVA

JEREZ

VINOS DE PASTO, MANZANILLAS Y JERECES

2022





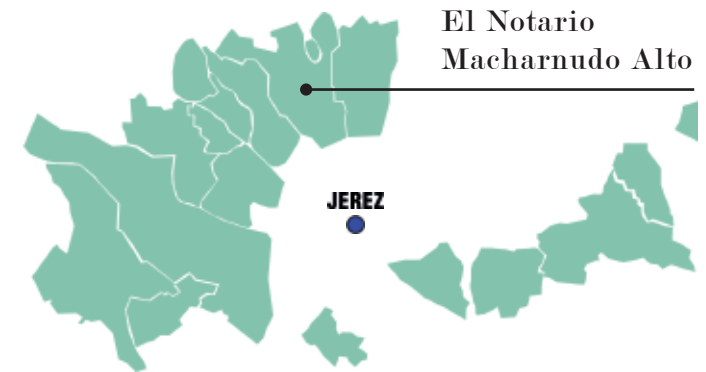
M. ANT.º DE LA RIVA JEREZ

LA RIVA MACHARNUDO VINO DE PASTO 2020 MACHARNUDO ALTO

La Riva-Macharnudo Blanco, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de la legendaria viña El Notario, al norte del pago de Macharnudo. Su carácter indomable y sávido le confiere a este vino blanco una gran capacidad de guarda. Un vino blanco con crianza biológica, elegante, poderoso y que reporta gran placer, manteniendo la identidad propia de la casa.

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 mitad de agosto de 2020. Uva cortada a mano, y asoleo de 6 horas en día de levante (aumento neto de 1,0° Bé). Prensado con un rendimiento del 45%. Fermentado en bota de 600 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 24 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 2.000 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 14,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.



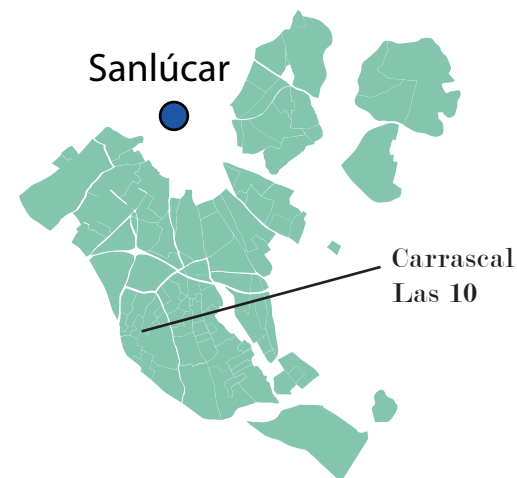
M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

LA RIVA "LAS 10" VINO DE PASTO 2021 CARRASCAL - SANLÚCAR

La Riva - Vino de Pasto Las 10 2021, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de la viña Las 10. Este viñedo de diez aranzadas que da origen a su nombre pertenecía a la familia bodega-guera García de Velasco. Siendo la cuna de una de las manzanillas más señeras y de mayor prestigio del siglo pasado: Manzanilla Los 48. Esta insigne solera de cuarenta y ocho toneletes sanluqueños de 55@ era alimentada durante sus más de veinte criaderas por los mostos procedentes de esta pequeña viña de 4,75 hectáreas.

Viticultura

En la actualidad la viña de Las 10 se encuentra dividida en siete viñedos, presentando los primeros lustrillos y polvillejos muy intensos característicos de El Carrascal. Y los últimos una albariza de lentejuelas purísima, que da origen a este vino de La Riva Las 10 vino de pasto 2021.



Vinificación

Vendimia a final de agosto de 2021. Uva cortada a mano y prensadas a racimo entero. Fermentado en bota de 500 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 12 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 600 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 12,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.



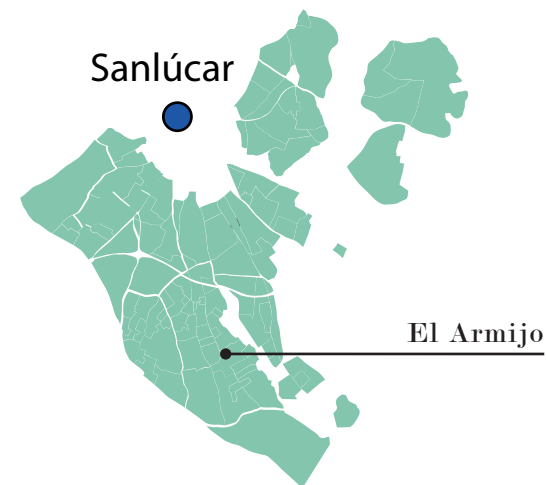
M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

LA RIVA “EL ARMIJO” VINO DE PASTO 2021 EL ARMIJO - SANLÚCAR

La Riva - Vino de Pasto El Armijo 2021, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de la viña El Armijo, procedente del pago del mismo nombre. El pago de El Armijo estuvo originariamente dividido hasta hace más de dos siglos en pequeñas suertes de viñas, que fueron reuniéndose pacientemente por la familia Florido hasta conseguir completar su totalidad en una sola viña de 33 ½ hectáreas.

Viticultura

El Armijo se sitúa en la zona atlántica de Sanlúcar, entre los pagos de Miraflores Alta, Pastrana y El Agostado. Sus suelos son heterogéneos, alternando toscas cerradas, con lentejuelas, algo de barajuelas y albarizas pardas.



Vinificación

Vendimia a final de agosto de 2021. Uva cortada a mano y prensadas a racimo entero. Fermentado en bota de 500 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 12 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 600 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 12,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.



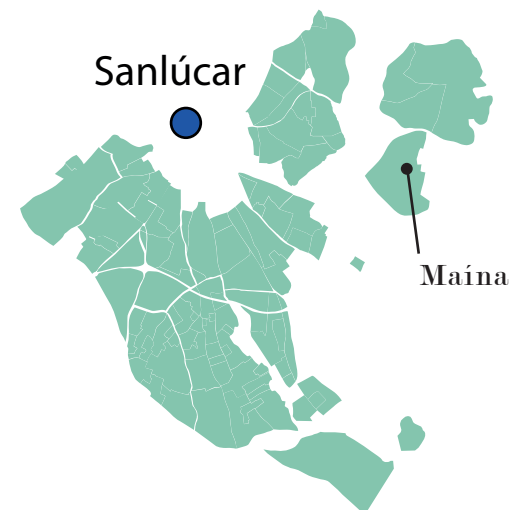
M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

LA RIVA "LACAVE" VINO DE PASTO 2021 MAÍNA - SANLÚCAR

La Riva - Vino de Pasto Lacave 2021, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de una pequeña viña al norte de del Caserío de Lacave en mitad del pago sanluqueño de Maína. pertenecía a la familia bodeguera Terán. Poseedores tanto del ilustre Lacave como de viñas en Miraflores.

Viticultura

Este viñedo presenta unos niveles extraordinarios de diatomeas en sus albarizas de barajuelas. Lo que unido a su orientación este, potencia la envergadura y pegada de este vino del interior de Sanlúcar. El viñedo de 35 años es trabajado bajo las prácticas tradicionales de la mayetería local.



Vinificación

Vendimia a final de agosto de 2021. Uva cortada a mano y prensadas a racimo entero. Fermentado en bota de 500 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 12 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 500 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 13,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.

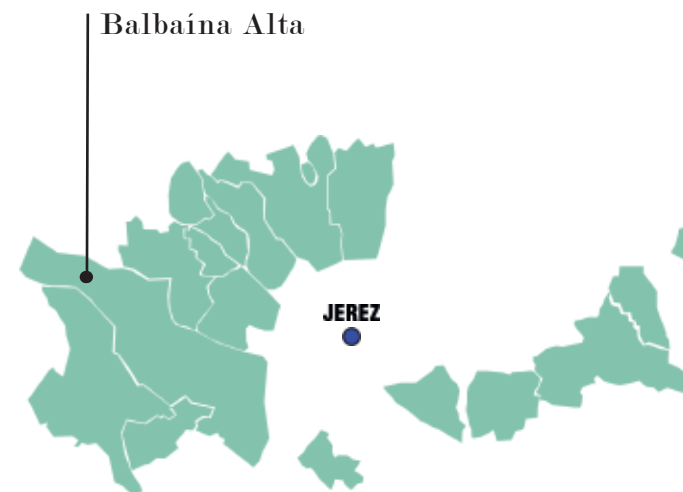
LA RIVA “EL CUADRADO” VINO DE PASTO 2021 BALBAÍNA ALTA - JEREZ

La Riva - Vino de Pasto El Cuadrado 2021, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de maravillosa viña de El Cuadrado, en pleno corazón del subpago de Los Cuadrados en Balbaína Alta. La viña de El Cuadrado pertenece a la familia Hidalgo de Bodegas La Gitana desde el año 1875. Año en el que se trasladan desde el Caserío de Miraflores La Baja hasta las inmediaciones de Las Tablas en Jerez, por motivos de expansión de su negocio y la cercanía al nuevo ferrocarril que uniría ambas localidades de Sanlúcar y Jerez un par de años más tarde.

Viticultura

La viña de El Cuadrado se erige como el viñedo más prestigioso dentro del impresionante subpago de Los Cuadrados. Donde comparte espacio con otras famosísimas viñas como El Cuco, Las Peonías, La Soledad o Los Neales.

Las 125 aranzadas de El Cuadrado le permiten comprender todas las orientaciones y una gran cantidad de los tipos de albarizas. Aunque podemos dividirlo en dos mitades, una de donde donde procede el vino con orientación sur que mira al atlántico. Y la otra hacia el interior con orientación norte.



Vinificación

Vendimia a final de agosto de 2021. Uva cortada a mano y prensadas a racimo entero. Fermentado en bota de 500 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 12 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 500 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 12,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.



M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

LA RIVA “CAMBRE” VINO DE PASTO 2021 BALBAINA BAJA - JEREZ

Cambre es un Vino de Pasto procedente de una de las viñas más viejas del pago de Balbaina Baja. Plantada en 1944 la viña que fuera conocida como “Campbell” debido al nombre de su propietario, el británico Carlos Sutter Campbell que la adquirió en 1830. Entorno a 1880 la viña fue vendida a la familia de viticultores Pavón, Ahora es su hijo Atanasio Pavón el que lleva la plantación.

En Cambre se hicieron multitud de ensayos de los clones seleccionados por González Byass en su vivero, bajo la dirección de D. César Pemán, y donde salieron las primeras plantas de palomino del clon que conocemos hoy día como California.

Viticultura

La viña se sitúa en una de los suelos más puros de lustrillo del marco, con un alto contenido ferroso. Está podada a moflete.



● EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Vinificación

El vino de pasto Cambre se vendimió en pequeñas cajas a principios de agosto. Debido a la cercanía al océano preferimos respetar el estilo fresco y no dar nada de soleo.

Se fermentó en botas de 500 litros y tras el deslio se llenó la bota prácticamente entera, aunque tuvo una superficie mínima de velo de flor que, por supuesto, tuvo características costeras de lustrillo, con un grosor elevado provocando una reducción característica que a nosotros nos encanta.

Embotellado

Se embotellaron 600 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 11,0%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.

*M. Ant.º
de la Riva*
JEREZ



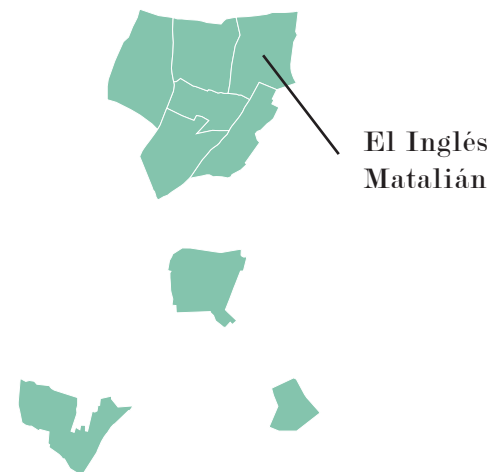
M. ANT.º DE LA RIVA
JEREZ

LA RIVA "MATALIÁN" VINO DE PASTO 2021 MATALIÁN - CHICLANA

La Riva - Vino de Pasto Matalián 2021, es un vino de pasto elaborado con uva 100% palomino fino de la viña Matalián en la localidad de Chiclana de la Frontera. Este viñedo propiedad de la familia bodeguera Collantes desde su origen, ha sido siempre reservado para los vinos de crianza biológica de mayor envejecimiento, en especial para el estupendo Fino Arroyuelo.

Viticultura

La viña Matalián de unas 40 aranzadas se dispone sobre un fino tajón calizo muy puro en mitad de la viña, con albariza parda al Sur y tosca cerrada al Este. Dando lugar a suelos concentrados que se equilibran con un clima muy fresco y de vientos muy intensos.



Vinificación

Vendimia a final de agosto de 2021. Uva cortada a mano y prensadas a racimo entero. Fermentado en bota de 500 litros a temperatura ambiente con levadura de velo de flor. Crianza de 12 meses bajo velo de flor.

Embotellado

Se embotellaron 600 botellas de 0,75 litros en agosto de 2022. Alcohol: 12,5%. Presentación en caja de 6 unidades de 75 cl.

LA RIVA MANZANILLA FINA MIRAFLORES BAJA

La Riva “Manzanilla Miraflores Baja”, es un vino de gama almacenista procedente de una sola solera exclusiva de 1/12 toneles de Manzanilla situados en la antigua bodega almacenista de Luis del Río.

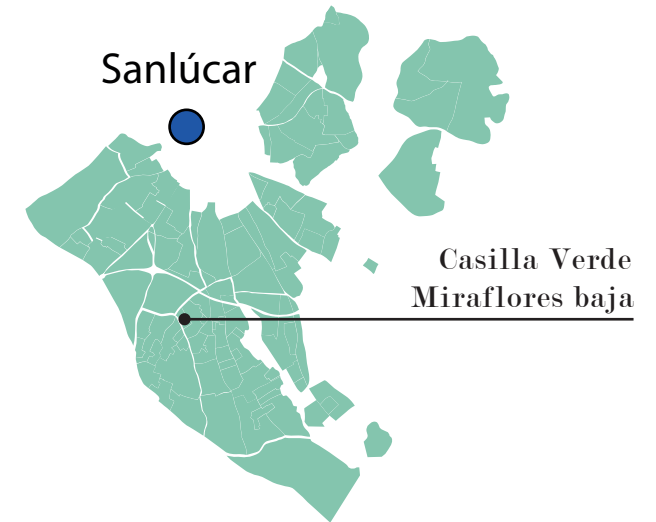
Esta manzanilla es rociada únicamente con uva de la finca Casilla Verde en el costero pago sanluqueño de Miraflores Baja. La Riva “Manzanilla Fina Miraflores Baja” se presenta con una vejez media comprendida entre los 3-3’5 años mediante envejecimiento dinámico de criaderas y soleras. Mostrando el estilo clásico de hidrocarburos, petróleo y bajamar del pago de Miraflores Baja.

Viticultura

La viña Casilla Verde se sitúa a unos 7 kilómetros de la costa atlántica, en el pago de Miraflores Baja. Se asienta sobre suelos de albarizas de lustrillos, lentejuelas y albariza parda.

Vinificación

Vendimia en mitad de septiembre. Fermentación en depósito. Ha tenido unos 3,5 años de crianza biológica en un solera de una criadera y una solera de 1/12



Embotellado

Embotellados periódicos. Acidez total: 4.80 - Alcohol: 15%. Presentación en caja de 6 unidades.

Cata

Color amarillo pajizo. Nariz intensa con notas de tiza, petróleo e hidrocarburos. En boca es salino y con recuerdos de anís y albahaca. Divertida y ágil, con un postgusto refrescante y muy seco.

LA RIVA MANZANILLA PASADA BALBAÍNA ALTA

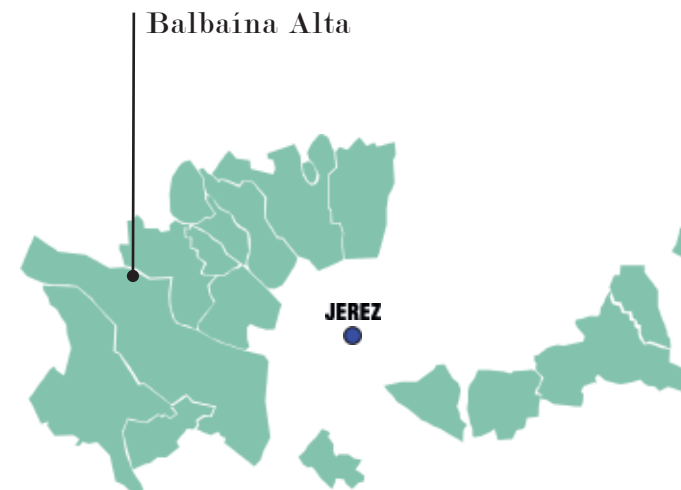
La Riva Manzanilla Pasada Balbaína Alta, procede de un soleraje privado de tan solo 1/20 botas.

La familia propietaria realizó su última vendimia en el año 2012, dejando las botas sin reposición desde entonces. El conjunto de las botas presentaban un lleno de 16@ habiendo mermado el resto, con una vejez media de entre 15-18 años.

Para este embotellado se han seleccionado las 7 botas de mayor carácter manzanillero. Mientras el resto del vino se dejará que continúe su camino natural hacía el amontillado.

Viticultura

La pequeña finca situada en la cara norte del cerro de los cuadrados fue arrancada tras la última vendimia, donde el viñedo de una vejez de 45 años se asentaba sobre albariza de tosca cerrada. El propietario algunos años complementaba su cosecha comprando uva a algunos vecinos de Balbaína Alta



Vinificación

Vendimia a principios de septiembre. Prensado con racimo entero en una prensa manual de 350 kg. Fermentado en bota con levadura espontánea.

Embotellado

Embotellados periódicos.
Acidez total: 3,90 - Alcohol: 15,85%. Presentación en caja de seis botellas.

LA RIVA CUATRO CORTADOS VERACRUZ TREBUJENA

La Riva Cuatro Cortados Veracruz, es un vino muy viejo procedente de la desaparecida bodega de Veracruz en el término de Trebujena. Se trata de un vino de crianza oxidativa compuesto por una mezcla de Palomino y Perruno. Variedad esta última mayoritaria en Trebujena durante gran parte del siglo XIX. Momento que coincide con el nacimiento de este portentoso Palo Cortado, producido siguiendo las pautas originales para la elaboración de esta tipología de vinos.

Viticultura

Bodega Veracruz disponía de varios viñedos ubicados en diferentes puntos de Trebujena. En un principio este vino estuvo formado mayormente por Perruno, desplazando con el tiempo el predominio hacia la variedad palomino. Conforme aumentaba la presencia de esta última y el Perruno se hacía cada vez más testimonial.

Vinificación

El Cuatro Cortados Veracruz es un vino de crianza oxidativa muy viejo de estilo Palo Cortado. Sus largos periodos estáticos nos han llevado a clasificarlo en la categoría de cuatro cortados, debido a su estado de elegancia y concentración.

El vino se encontraba en una sola bota que contenía 16@, resultado de haber rehecho en ella en el año 1981 los restos de ocho botas fundacionales.



Embotellado

Se embotellaron 700 botellas de 3/8 en febrero de 2021. Alcohol: 22,0% vol. Presentación en cajas de madera de seis unidades.

Cata

Incienso, balsámicos, ebanistería y frutos secos. Muy potente, de gran estructura y músculo.