



negrete Blue Wings

Maria José Fernández y Patri Morillo

Nos gusta perdernos en la naturaleza, explorar cada rincón en busca de parcelas únicas, conocer los territorios, su gente, su cultura, su vínculo con la tierra y las cepas. Fusionar todo en un vino intentando entender y respetar ese halo de misterio y paz que envuelve el día a día de la viña es, para nosotros, un motor incombustible.

Con un bagaje profesional de casi dos décadas, y teniendo siempre en mente las posibilidades que nos ofrece la comarca del Noroeste de Murcia, volvemos a encontrarnos para seguir descubriendo los secretos que guarda un enclave natural como el que tenemos. Queremos que tú también los descubras, a través de tus sentidos, sentimientos y emociones, y para ello te acercamos Negrete, un vino sutil, en el que encontrarás la frescura de la altitud y las arcillas, la frutuosidad de la Garnacha Tintorera, y la complejidad aromática y gustativa del Monastrell viejo de altura, interpretado bajo el máximo respeto a la tierra, al origen.



Vinya

Varietades: 60% Monastrell, 40% Garnacha Tintorera

Edad de cepa: 30 y 10 años respectivamente

Parajes: Balamonte y La Alquibla, Mula. Comarca del Noroeste

Suelos: Pardo-calizo de textura arcillosa. Arcillo-calcáreo, ambos profundos

Clima y altitud: Mediterráneo con influencia continental, ≈ 700 m.s.n.m.
Mediterráneo árido, ≈ 400 m.s.n.m.

Conducción: *Monastrell* de secano conducido en vaso, marco 2,2*2,2, cultivo ecológico. *Tintorera* conducida en espaldera, doble cordón Royat, marco 1,5*3

Vendimia y Vinificación

Vendimia: 17 de Agosto y 25 de Septiembre de 2021.
Cajas de 15 kg

Vinificación: Mínima Intervención. Fermentaciones alcohólica y malo-láctica natural. Sin clarificación.

Garnacha Tintorera: Pisado de racimos, 100% raquis, sin remontado.

Monastrell: Pisado de racimos al 50%, el resto despallado, sin remontado.

Fecha de ensamblaje: 17 de Noviembre de 2021

Embotellado: 17 de Junio de 2022

Producción: 2.500 botellas

