



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 unimos a Negrete un vino blanco de Macabeo, en nuestro afán por seguir dando forma a las uvas de nuestra tierra. El Macabeo de Negrete es un vino puro, intenso, goloso, rico en matices, diseñado para tu deleite.



Viña

Variedades: 100% Macabeo

Edad de cepa: 04 años

Paraje: Fuente la Higuera. Bullas. Comarca del Noroeste

Suelo: Arcillo-calcáreo, profundo

Clima y altitud: Mediterráneo con influencia continental, ≈ 640 m.s.n.m.

Conducción: Espaldera, doble cordón Royat, marco 1,30*2,80

Vendimia y Vinificación

Vendimia: 19 de Agosto de 2022. Cajas de 15 kg

Vinificación: Mínima Intervención.

100% racimo entero, pisado de uva y encubado de 10 horas.

Fermentación Alcohólica natural a temperatura controlada.

Sin Fermentación Malo-láctica.

Sin estabilización por frío. Sin clarificación ni filtración

Embotellado: 03 de Abril de 2023

Producción: 435 botellas

Denominación: IGP Vino de Murcia

