

## MACABEO NEGRETE 2022:

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