

MACABEO DE N-G-R-T 2023

María 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. Macabeo de N-G-R-T es un vino muy franco, fresco, rico en matices, con gran capacidad de envejecimiento en botellero.

Viña



Variedades: 100% Macabeo

Edad de cepa: 20 años

Paraje: Valle del Aceniche. Comarca del Noroeste. Murcia

Suelo: pardo calizo de componente arcillosa, profundo

Clima y altitud: Mediterráneo con influencia continental, $\approx$ 850 m.s.n.m.

Conducción: Vaso, en secano, maco 2,20*2,20

Vendimia y Vinificación

Vendimia: 14 de Septiembre de 2023. Manual y en cajas de 15 kg

Vinificación: Mínima Intervención

Prensado Directo

Fermentación Alcohólica y malo-láctica natural a temperatura controlada

Sin estabilización por frío. Sin clarificación ni filtración

Embotellado: 09 de Mayo de 2024

Producción: 1.600 botellas

Denominación: Vino Varietal

