

# MANOS NEGRAS

## PINOT NOIR

Los verdaderos enólogos se ensucian las manos. Manos manchadas de vino. De eso se trata. Manos Negras, arremangarse, involucrarse, ensuciarse las manos, hacer vino.

**TERROIR:** Los Arboles, Valle de Uco.

**VARIETAL:** Pinot Noir

**ALTITUD:** 1200 m.s.n.m

**SUELOS:** Arenosos profundos

**CRIANZA:** 6 meses en roble francés usado.

Después de varios años de una exhaustiva investigación de Alejandro Sejanovich basada en los distintos viñedos de Pinot Noir en Mendoza, y luego de muchas experimentaciones, realizando micro-fermentaciones con diversas técnicas, presentamos los tres nuevos Pinot Noir de Manos Negras, elaborados en tres distintos lugares de Valle de Uco.

*Nuestro Pinot Noir clásico se presenta con una nariz límpida con aromas de diversos frutos rojos de bosque, como frambuesas y frutillas frescas, al tomarlo se percibe en boca con una rica y equilibrada acidez. Un tinto perfecto para días soleados y primaverales.*

## M I L SUELOS

