

MANOS

NEGRAS

SANDY SOIL | CRIOLLA

Manos Negras celebra a los enólogos que se arremangan, se manchan las manos con vino y se involucran profundamente en el trabajo de la viña. Vinos contemporáneos que exploran la diversidad de variedades y suelos de Argentina, destacan por su frescura y estilo bebible, mostrando el carácter del terroir.

VARIEDAD: co-fermentación de Criolla Chica, Criolla Grande y Criolla Cereza.

TERROIR: Junín, Mendoza - 700 MSNM.

SUELO: suelos profundos, franco-arenosos, con buen drenaje y baja materia orgánica.

VINIFICACIÓN: las uvas son suavemente despalilladas, la fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas que no superan los 25°C. Maceración de cuatro días y luego se separa al vino de las pieles para que termine la fermentación sin orujos.

CRianza: 6 meses en barricas de roble francés de múltiples usos.

Las Selecciones de Suelo de Manos Negras son un tributo a la tierra que da vida a nuestros vinos. Cada botella refleja el alma del suelo del que proviene, capturando la esencia de la tierra.

Son los suelos arenosos del este mendocino que dan lugar a esta cofermentación de distintas criollas, provenientes de un parral histórico con muchos años de antigüedad. Los suelos arenosos proporcionan excelente drenaje, permitiendo así una maduración estable y constante de las uvas. El resultado es un vino fresco y ligero, con notas que recuerdan a frutas rojas frescas, con un paso sutil y delicado en boca donde la frescura domina el paladar.



VALLE DE UCO - MENDOZA