



MANOS

NEGRAS

Artesano

CHARDONNAY

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: 100% Chardonnay

APELACIÓN: San José, Tupungato, Valle de Uco. 1400 m.s.n.m.

SUELO: Depósitos aluviales con una mezcla de arena, limo y arcilla en la superficie, con rocas en el subsuelo. La capa superficial del suelo se formó por actividad volcánica.

VIÑEDO: Plantado en un antiguo sistema de pérgola, viñedo poblacional de 50 años.

VINIFICACIÓN: Las uvas se prensan al llegar a la bodega. La fermentación se lleva a cabo en fudres de roble usado de 25hl.

CRIANZA: 12 meses sobre sus lías en el mismo fudre de roble donde fermentó.

Elaborados en pequeños volúmenes, los vinos de Artesano reflejan la dedicación y el trabajo minucioso en cada etapa del proceso. Desde la viña hasta la bodega, cada decisión busca resaltar la identidad del terruño, permitiendo que cada varietal se exprese.

Proveniente de una viña vieja de parral en San José, Tupungato, una de las zonas vitivinícolas más antiguas y menos exploradas del Valle de Uco. A más de 1300 m.s.n.m., el clima frío y los suelos de limo y piedra calcárea permiten una cosecha tardía, resaltando su vibrante acidez. La fermentación en foudre aporta complejidad y volumen, logrando una expresión elegante y precisa del lugar.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA