



MANOS

NEGRAS

Artesano

MALBEC

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: Malbec co-fermentado con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

APELACIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Con alto contenido de calcáreo, con rocas calcáreas mezcladas con parches de limo, arcilla y grava. Suelos poco profundos y de buen drenaje.

VINIFICACIÓN: El Malbec se co-fermenta con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Tras una maceración en frío de 48 horas, la fermentación se lleva a cabo en piletas de concreto a temperaturas controladas que no superan los 25°C, con una duración de 10 a 15 días.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés usado.

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.

Mediante el proceso de cofermentación, este vino artesano cobra vida al ensamblar el Malbec con pequeños porcentajes de racimos de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot. Con una nariz atractiva y compleja, una estructura elegante y un paso por boca persistente, expresa el carácter y la personalidad del terruño privilegiado de Paraje Altamira.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA