



MANOS

NEGRAS

Artesano

PINOT NOIR

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% Pinot Noir.

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

SUELO: Depósitos aluviales con una combinación de arena, limo y arcilla en la superficie, y rocas en el subsuelo que permiten una buena retención de agua. El suelo superficial se ha formado por actividad volcánica.

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

VINIFICACIÓN: Maceración en frío durante 24 horas, seguida de fermentación en tanques de concreto durante 10 días a temperaturas controladas, sin superar los 27°C.

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.

San José, Tupungato, alberga viñedos históricos que han perdurado por más de un siglo. En esta zona fría, a más de 1300 m.s.n.m., los suelos pedregosos y el manejo en parral preservan la frescura y acidez del Pinot Noir. Fermentado en pequeños lotes, este vino destaca por sus aromas delicados, textura envolvente y expresión pura del terruño.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA