



MANOS

NEGRAS

CABERNET SAUVIGNON

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% Cabernet Sauvignon.

APELACIÓN: Valle de Uco. 900 a 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con alto contenido de rocas y calcáreo.

VINIFICACIÓN: Las uvas se despalillan por completo y fermentan en tanques de acero inoxidable durante diez días a temperaturas controladas, sin superar los 27°C.

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés usadas.

La selección de Manos Negras refleja la misma calidad artesanal y dedicación, ofreciendo una experiencia expresiva y auténtica que invita a descubrir el verdadero carácter de nuestros vinos.

Los suelos pedregosos y poco fértiles del Valle de Uco aportan estructura y delicadas notas minerales, mientras que las noches frías de montaña preservan su frescura. En este entorno, ideal para el Cabernet Sauvignon, nacen las uvas que dan vida a este vino fresco y fluido. Con taninos amables y una estructura equilibrada, evoca aromas que remiten al bosque, con notas de menta y hierbas silvestres.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA