



MANOS

NEGRAS

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 bebibible, mostrando el carácter del terroir.

VARIEDAD: 100% Chardonnay.

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

SUELO: Suelos aluviales con buen drenaje. Combinación de arcilla, arena y grava. Presencia de calcáreo y rocas en el subsuelo.

VINIFICACIÓN: Los racimos enteros se prensan suavemente y se someten a una maceración en frío de tres horas. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable durante 12 días a temperaturas controladas, sin superar los 20°C. No se realiza fermentación maloláctica.

CRIANZA: Seis meses en tanques de acero inoxidable.

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 del Valle de Uco aportan mineralidad y realzan la potencia frutal característica de este Chardonnay. En este entorno de montaña, con días soleados y noches frías bajo cielos estrellados, la maduración equilibrada permite desarrollar una acidez vibrante. El resultado es un vino franco, fresco y expresivo.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA