



MANOS

NEGRAS

COLD SOIL | SAUVIGNON BLANC

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% Sauvignon Blanc.

APELACIÓN: Tres Esquinas, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

SUELO: Suelos fríos, aluviales, con predominio de arcilla y buena capacidad de retención de agua.

VINIFICACIÓN: Las uvas realizan una maceración en frío de 24 horas con racimo entero. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas que no superan los 20°C, sin fermentación maloláctica.

CRIANZA: Sin paso por madera, 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Las Selecciones de Suelo de Manos Negras es un tributo a la tierra que da vida a nuestros vinos. Cada botella refleja el alma del suelo del que proviene, capturando la esencia de la tierra.

Suelos fríos, franco limosos con buena retención de agua son el sustento de este viñedo. De allí nace este Sauvignon Blanc vibrante, donde las notas cítricas se entrelazan sutilmente con aromas que recuerdan a hierbas frescas, todo sostenido por una rica y fresca acidez que distingue a la variedad.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA