



MANOS

NEGRAS

CABERNET SAUVINGON

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% Malbec.

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

SUELO: Arena y limo en la superficie, con presencia de piedra y calcáreo en el subsuelo.

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 calcáreos del Valle de Uco ofrecen las condiciones ideales para que nuestra cepa emblemática exprese su esencia con plenitud. Los días soleados intensifican su color y realzan sabores que evocan una fruta negra jugosa, mientras que las noches frías de Los Andes aportan delicados aromas florales, una acidez vibrante y una textura suave. Un Malbec fresco, expresivo y ágil.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA