



MANOS

NEGRAS

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

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

VINIFICACIÓN: Maceración en frío durante 24 horas. Fermentación durante doce días con un 15% de racimo entero en tanques de acero inoxidable 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 poco fértiles y pedregosos, sumados al clima seco del Valle de Uco, crean el entorno perfecto para este Pinot Noir. Los días soleados y las noches frías realzan su frescura natural. Su color cereza brillante anticipa una explosión de frutas rojas de bosque, mientras que su acidez crujiente le da tensión y dinamismo en boca. Atractivo y vibrante, ofrece todo el encanto del Pinot joven para los verdaderos amantes de esta cepa.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA