



MANOS

NEGRAS

RED SOIL | 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: El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

SUELO: Suelos coluviales con alto contenido de piedras y arenas. Suelos ricos en hierro, que tiñen la arena de un tono rojizo.

VINIFICACIÓN: Las uvas son parcialmente estrujadas, con hasta un 20% de racimo entero, y el mosto realiza una maceración en frío durante 24 horas. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas que no superan los 27°C.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés usado.

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.

Los suelos rojizos, pedregosos y coluviales de este viñedo, ricos en hierro, se extienden en una ladera en pendiente en la base de la montaña. En esta zona fría, ideal para el Pinot Noir, la combinación de altura y composición de suelos da origen a un vino de color rojo brillante. Su expresión aromática intensa despliega notas minerales tanto en nariz como en boca, engranadas con la frescura de frutas rojas pequeñas. La tensa acidez y su estructura tánica crujiente se combinan para darle agilidad en su paso por boca, dejando una sensación vibrante y persistente.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA