



MANOS

NEGRAS

STONE SOIL | BLEND DE BLANCAS

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: 67% Semillon, 20% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 3% Gewürztraminer.

APELACIÓN: Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. 1200 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con alto contenido de piedras y alta concentración de calcáreo.

VINIFICACIÓN: Las uvas realizan una maceración en frío de 8 horas antes de la fermentación. Cada variedad se fermenta por separado en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas que no superan los 20°C. No se realiza fermentación maloláctica.

CRIANZA: Todas las variedades se ensamblan y se crían juntas en un único tanque de acero inoxidable durante 6 meses.

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 pedregosos aluvionales al pie de la cordillera dan vida a este Blend de Blancas del Valle de Uco. En este viñedo, los suelos poco fértiles sustentan la cofermentación de Semillón, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer, que se funden en un blanco fresco, delicado y etéreo. Sus sutiles notas de flores, frutas amarillas y cítricos, de gran definición, dan paso a un paladar envolvente, con buen peso. Sin crianza en barrica, este vino revela con pureza la identidad de estas variedades blancas.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA