



MANOS

NEGRAS

STONE SOIL | MALBEC

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: Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco.
1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con alto contenido de piedras calcáreas.

VINIFICACIÓN: Las uvas son suavemente despalladas. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas que no superan los 27°C durante 10 días.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés.

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.

Este Malbec proviene de una selección de suelos pedregosos aluvionales con una gran proporción de calcáreo en superficie. En este entorno extremo, nuestra cepa insignia alcanza gran concentración, con taninos crujientes y una acidez grácil que le aporta equilibrio y fluidez. Su carácter floral de violetas se entrelaza con recuerdos de frutas negras, mientras que su mineralidad marcada realza la frescura y profundidad en boca



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA