

MANOS NEGRAS

Artesano

MALBEC

Los verdaderos enólogos se ensucian las manos. Manos manchadas de vino. De eso se trata. Manos Negras, arremangarse, involucrarse, ensuciarse las manos, hacer vino.

TERROIR: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

VARIETAL: Malbec cofermentado con racimos de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

VINIFICACIÓN: La cofermentación del Malbec con el resto de estas variedades agrega la elegancia del viejo mundo. Maceración pre-fermentativa en frío durante 48 hs, luego fermenta por 10-15 días a temperaturas controladas que no superan los 26 °C. Se realiza una maceración post-fermentativa por otras 48 hs.

CRIANZA: Roble francés 15% nuevo por 12 meses.

Artesano nace en Paraje Altamira de la cofermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot que como piezas son ensambladas por una mano diestra y una mente que reivindica el detalle. El trabajo artesano que da forma a una idea en busca de la expresión de este lugar único.

M I L SUELOS

