

# MANOS NEGRAS

*Artesano*

## PINOT NOIR

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:** San José, Valle de Uco.

**VARIETAL:** Pinot Noir de parral viejo

**ALTITUD:** 1200 m.s.n.m

**SUELOS:** Limosos arenosos

**CRIANZA:** 6 meses en roble francés usado.

Después de varios años de una exhaustiva investigación de Alejandro Sejanovich basada en los distintos viñedos de Pinot Noir en Mendoza, y luego de muchas experimentaciones, realizando micro-fermentaciones con diversas técnicas, presentamos los tres nuevos Pinot Noir de Manos Negras, elaborados en tres distintos lugares de Valle de Uco.

*“Este Pinot Noir de parral viejo os trae aromas de cerezas frescas, bosque, tierra húmeda, con un paladar fresco y repleto de sabor; va expresándose con más complejidad a medida que se oxigena en copa, con una rica textura en boca y largo recuerdo.”*

## M I L SUELOS

