

MANOS NEGRAS

BLEND DE BLANCAS

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: Los Chacayes, Tunuyán.

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

VINIFICACIÓN: Maceración durante 8 hs pre-fermentativa a 8 °C. Luego fermenta con durante 12-16 días con temperaturas controladas no superiores a 20 °C en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica. Sin crianza en barricas de roble.

Con la línea Soils pretendemos mostrar selecciones de suelo de características particulares en cada uno de los viñedos en los que trabajamos. Manos negras Blend de Blancas Stone Soil intenta reflejar el carácter y la pureza del terroir de Los Chacayes, aquí los suelos aluvionales, pedregosos y poco fértiles dan sustento a este blend; un blanco fresco, delicado y etéreo. Sutiles notas de flores, frutas amarillas y cítricos dan paso a un paladar untuoso. Sin crianza en barricas este vino desea revelar la identidad de las variedades blancas plantadas en el terroir de Los Cahacayes.



M I L SUELOS