

MANOS NEGRAS

CABERNET SAUVIGNON

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: Altamira, Mendoza.

VARIETAL: Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN: a 25 °C durante 10 días. Maceración post-fermentativa de 5 días.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de tercer uso y 10% de barricas nuevas.

El Cabernet Sauvignon, demuestra una expresión única en viñedos de gran altura, en el piedemonte de los Andes. El alto desierto de Mendoza tiene condiciones ideales para producir Cabernet Sauvignon de gran concentración, complejidad y elegancia. Los días soleados producen sabores concentrados de casis y guinda roja. Los suelos pedregosos aportan excelente estructura con una nota mineral destacada. Las noches frías de las montañas proveen una frescura interesante que da una terminación muy larga y persistente.

M I L SUELOS

