

MANOS NEGRAS

CHARDONNAY

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 Arboles, Tunuyán.

VARIETAL: Chardonnay

VINIFICACIÓN: prensado con racimo entero y maceración pre fermentativa de 3 horas a 8 grados. Fermentación en tanques de acero a temperatura entre 15 a 20 grados. Sin fermentación maloláctica y con trabajos de battonage para favorecer volumen.

En la zona de los Arboles en Tunuyán por sus suelos y cercanía con la cordillera se encuentran reconocidos viñedos donde el chardonnay se expresa con gran frescura. Este chardonnay se presenta con un perfil aromático de frutos de carozo, recuerdos cítricos y notas de piña madura. En boca es fresco y equilibrado, de agradable paso por el paladar, un blanco para todos los días.



M I L SUELOS