

MANOS NEGRAS

COLD SOIL SAUVIGNON BLANC

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: Tres Esquinas, San Carlos.

ALTURA: 900 msnm

VARIETAL: 100% Sauvignon Blanc

Manos Negras Sauvignon Blanc es macerado en frío antes de la fermentación por 24 horas. Luego es despallado y prensado de manera reductiva para preservar las cualidades aromáticas emblemáticas de este varietal. Fermentado en tanques de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica.

Los suelos profundos y arcillosos de Tres Esquinas logran buena retención de agua enfriando la temperatura de los mismos. Estos suelos fríos son ideales para el desarrollo de un Sauvignon Blanc fresco, de aromas herbales, con paladar cítrico y una acidez punzante.



M I L SUELOS