

MANOS NEGRAS

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: Los Arboles, Valle de Uco.

VARIETAL: Pinot Noir

ALTITUD: 1200 m.s.n.m

SUELOS: Arenosos profundos

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.

Nuestro Pinot Noir clásico se presenta con una nariz límpida con aromas de diversos frutos rojos de bosque, como frambuesas y frutillas frescas, al tomarlo se percibe en boca con una rica y equilibrada acidez. Un tinto perfecto para días soleados y primaverales.

M I L SUELOS

