

MANOS NEGRAS

RED SOIL 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: El Cepillo, Valle de Uco.

VARIETAL: Pinot Noir

ALTITUD: 1300 m.s.n.m

SUELOS: Piedras coluviales rojizas con arena.

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.

“Este Pinot tiene nervio; la acidez es la columna vertebral y desde allí se desprenden los sabores, que son frescos, jugosos, a frutas rojas ácidas y algo de hierbas. El cuerpo es ligero, pero de mucha fibra, de mucha tensión.”

Patricio Tapia, Guía Descorchados 2021

M I L SUELOS

