

# MANOS NEGRAS

## STONE SOIL MALBEC

Los verdaderos enólogos se ensucian las manos. Manos manchadas de vino. De eso se trata. Manos Negras, arremangarse, involucrarse, ensuciarse las manos, hacer vino.

**VARIETAL:** Malbec 100%

**COSECHA:** Abril

**FERMENTACIÓN:** Despalillado suave para evitar roturas en de la baya. Fermentación alcohólica a temperaturas de 24-26°C con una duración de 10 días. Remontajes largos los primeros días de fermentación para extraer la mayor cantidad de fruta.

**CRIANZA:** 12 meses en barrica de roble francés con un pequeño porcentaje de barricas nuevas.

Con la línea Soils pretendemos mostrar selecciones de suelo de características particulares en cada uno de los viñedos en los que trabajamos.

Manos Negras Stone Soil Malbec es una selección de suelos pedregosos de Paraje Altamira. Estos suelos tienen alta concentración de piedras blancas en superficie, pintadas con carbonato de calcio. La pobreza de estos suelos produce uvas con una concentración excepcional. Caracterizando a este Malbec de textura y frescura que reflejan los suelos calcáreos del Valle de Uco.



## M I L SUELOS