

MANOS NEGRAS

Artesano

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: Parral de 30 años en San José, Valle de Uco.

VARIETAL: Chardonnay.

ALTITUD: 1200 m.s.n.m

SUELOS: Limo y piedras calcáreas.

ELABORACIÓN: Fermentado en fudre con levaduras indígenas y criado sobre sus lías durante 12 meses.

“Un Chardonnay que sorprende por su carácter y profundidad. En nariz, despliega delicadas notas minerales que evocan el fósforo, armonizadas con un vibrante perfil cítrico. En boca, se muestra untuoso y envolvente, con una acidez perfectamente integrada que potencia su textura voluminosa, dejando una impresión persistente y elegante.”



M I L SUELOS