

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

MANOS NEGRAS

Manos Negras Cold Soil

Terroir: Tres Esquinas, San Carlos

Varietal: Sauvignon Blanc

Altitud: 850 m.s.n.m

Suelos: profundos y fríos

**Se cosechó a mano en bines de plástico
400 kg. Maceración pelicular por 24 horas
a una temperatura de 8 grados
constantes, 20 días de fermentación.**

Sin fermentación maloláctica.

Sin crianza

Alcohol: 11.5%

Acidez Total: 5.95

Con la línea Soils pretendemos aislar algunos perfiles de suelos en las distintas regiones de Argentina. Hoy sumamos a nuestra colección éste Sauvignon Blanc. Viñedo de suelos fríos, franco arcillosos y con buena retención de agua nos regala un blanco vibrante; donde las notas cítricas están sutilmente entrelazadas con recuerdos de hierbas frescas; todo esto sostenido por esa rica y punzante acidez que tanto distingue a la variedad. Toda cocina del mar será una grata compañía para este blanco.

