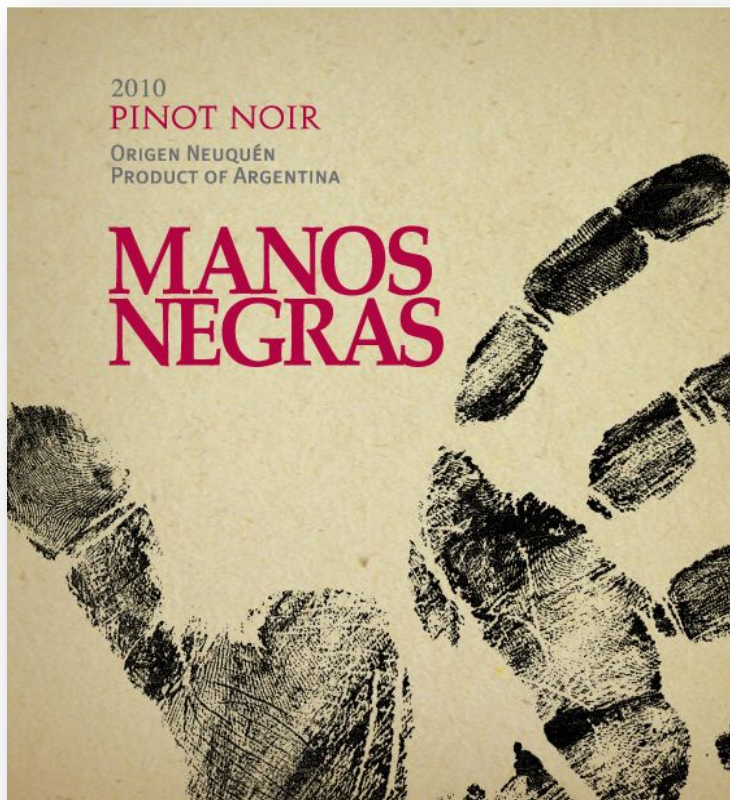


MANOS NEGRAS

Los verdaderos enólogos se ensucian las manos. Manos manchadas de vino y de la tierra de los viñedos. De eso se trata **Manos Negras**, de arremangarse, involucrarse, ensuciarse las manos, hacer vino.



Varietal:	100% Pinot Noir.
Denominación:	Añelo, Neuquén. -480msnm-.
Viñedo:	Plantado con clones Dijon de la Borgoña.
Vinificación:	En tres lotes distintos, de suelos arcillosos en la parte baja, suelos franco-limosos en el medio, y suelos arenosos en el alto para mayor complejidad.
Crianza:	En roble francés usado durante 9 meses.
Alcohol:	13,7% V/V.
Acidez Tota:	5.85.
pH:	3.64

Es más que irónico que el **Pinot Noir**, uva tan delicada, eligió la desolada extensión de la Patagonia para demostrar su particular expresión Argentina. Este vino proviene del corazón de la zona de Pinot Noir en Neuquén. Sus viñedos ventosos, con temperaturas australes tan frías, producen un vino con un color rojo rubí, con aromas a flores, sabores de frambuesa y cerezas, y una textura suave y aterciopelada.