

MANOS NEGRAS

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

Denominación: Río Negro, Patagonia.

Varietal: Pinot Noir

Vinificación:

Este Pinot Noir es el resultado de diversas micro fermentaciones en distintos puntos de cosechas, buscamos con esto captar una paleta de sabores ya aromas para lograr complejidad en el corte final. Maceración en frío por 3 días, luego es fermentado a temperaturas bajas, máximas de 20°C por 14 días. Se realiza pigeage muy suaves manuales, 3 veces al día

Crianza: Roble francés 10% nuevo por 14 meses.

pH: 5,6

Acidez Total: 3,6



Artesano nace en Río Negro, Patagonia. Antiguas plantas de pinot noir dan vida a esta vino, elegante, fresco y etéreo. El trabajo artesano que da forma a una idea en busca de la expresión de este lugar único.