

MANOS NEGRAS

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



Denominación: IG Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

Varietales: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

Vinificación: Los varietales son co-fermentados. El Cabernet Franc intensifica los aromas florales de Malbec y agrega la elegancia de El Viejo Mundo. Maceración en frío por 4 días, luego es fermentado a temperaturas bajas, máximas de 22°C por 12 días. Maceración pos-fermentativa por 4 días.

Crianza: Roble francés 15% nuevo por 12 meses.

pH: 5,6.

Acidez Total: 3,5.

Artesano nace en Paraje Altamira, de la cofermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot que como piezas son ensambladas por una mano diestra y una mente que reivindica el detalle. El trabajo artesano que da forma a una idea en busca de la expresión de este lugar único.