



[NOVEDADES](#) | [SOBRE VINOMANOS](#) | [REGISTRO](#) | [CONTACTO](#) | [BIEN JUGOSO](#)




Maridaje

Situación de
Consumo

Rankings

Precio
Calidad



 28 marzo, 2014

Manos Negras: la marca lanza burbujas de terroir

Cada vez más vinos buscan en sus raíces la identidad que los distinga en la góndola. Ahora, los productores de Manos Negras proponen espumantes de origen.

Me gusta 28

Compartir

Twittear



Alejandro Sejanovich y Jeff Mausbach son dos tipos audaces. Hace algunos años crearon una marca de vinos, Manos Negras, en donde la creatividad y curiosidad de ambos los llevó a elaborar vinos en diferentes regiones del país. Fundamentalistas del terroir, ahora van más lejos e incursionan en las burbujas con diferenciación de origen con sus nuevos vinos Tinto Negro, Manos Negras y Zaha Calcaire, todos Brut Nature.

¿Qué ofrecen de nuevo? Los espumosos, con el Champagne a la cabeza, suelen ser vinos de corte tanto de cepas como de regiones. Si bien cada país y cada zona ofrece su estilo, cierto es que siempre es el método y la habilidad del enólogo para trabajarlo lo que define la expresión del vino. Por eso en Manos Negras decidieron darle una vuelta más de rosca a este asunto, con tres espumosos de origen y una sola variedad, Chardonnay, a fin de poder comparar la incidencia del terroir. Concepto novedoso para nuestro país, los vinos lanzados, son:

Tinto Negro Brut Nature (\$138). Elaborado con Chardonnay de Agrelo, (Luján de Cuyo, Mendoza) por el método Charmat Lungo, ofrece una burbuja fina y amable. Su expresión varietal nítida, con mínima intervención de los aromas de la champanización, define un matiz tropical notable que se realza con su paladar refrescante.

NOTAS NUEVAS

Tres uvas tintas le pondrían color al futuro vino argentino

Llega el primer festival urbano del choripán

¿Visitás Mendoza? Usá este mapa de bodegas, restaurantes y puntos de interés

NOTAS RELEVANTES

vino Cata **Vino blanco**
Catena Zapata champagne

Bodega Malbec **Vinos**

argentinos enólogo

vino tinto Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca wine **ABC del**

vino Vino Argentino

Manos Negras Brut Nature (\$160) está elaborado con uvas

del Valle de Uco, en Los Arboles (Tunuyán, Mendoza), también por el método Charmat Lungo. De expresión cítrica, nítida y profunda, también ofrece notas minerales que, según sus hacedores, son producto del suelo calcáreo en donde crecen los viñedos, que le aportan una complejidad singular. De paladar dócil, destaca su frescura vivaz y extrema.

Zaha Calcaire Brut Nature (\$250), está elaborado por el método tradicional de fermentación en botella, con uvas del Valle de Uco, provenientes de Pareditas, (San Carlos, Mendoza). La ubicación extrema, es el terroir más austral del valle antes de entrar al desierto, combinada con los suelos calcáreos y viejos, compactos y porosos, explican la intensidad mineral del vino en nariz y boca. De aromática frutal y fresca, al paladar ofrece buen volumen y complejidad, ideal para acompañar platos principales.

A ellos, en unos meses se les sumará Teho, marca tope de gama de la marca, que a diferencia de los anteriores es un assemblage de Chardonnay y Pinot Noir. Aún está en contacto con las levaduras, dentro de las botellas, así es que habrá que esperar.

Notas relacionadas

¿Buscás espumoso para estas fiestas? Chequeá ahora nuestro ranking por precio



10 Extra Brut hasta 125 pesos para brindar estas fiestas



Despedí el 2015 como un rey: 10 brindis deluxe para el 31



Doña Paula Sauvage Blanc: el espumoso más salvaje



Prepará las mejores frituras de mar para adelantar las vacaciones




9 tips para elegir un buen espumoso en estas fiestas

En esta nota:

CHAMPAGNE

VINOS ARGENTINOS

VINOS ESPUMOSOS

 28 marzo, 2014

Me gusta 28

Twittear

0 comentarios

Ordenar por **Más antiguos**



Agregar un comentario...

Facebook Comments Plugin





Copyright © Vinómanos 2013-2017. Todos los derechos reservados. | **Condiciones de uso** | **Realizado por Aeon Infinity**

S.A.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS - **Conocé la Ley de Consumo Responsable**