

BUSCADO VIVO O MUERTO

LA VERDAD | PINOT NOIR

«Buscado Vivo o Muerto» representa nuestra búsqueda incansable de la excelencia. Tras años explorando la diversidad de los terroirs del Valle de Uco, nace este proyecto con el objetivo de capturar la esencia de nuestros distintos suelos y climas. Cada botella refleja nuestra dedicación por comprender y expresar el alma del viñedo, traduciendo su historia en un vino con verdadero carácter.

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

APELACIÓN: San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. 1400 MSNM.

SUELO: los suelos de San Pablo son aluvionales, ricos en arena y grava, con una alta presencia de piedras calcáreas, lo que proporciona un excelente drenaje y una gran riqueza mineral.

VINIFICACIÓN: fermentación con levaduras indígenas en piletas de concreto a temperaturas controladas con 15% de racimo entero. El vino se separa de sus pieles luego de 5 días de fermentación y termina de fermentar en barricones usados.

CRIANZA: 12 meses en barricones franceses, usados, de 500L.

Llega el primer Pinot Noir al portafolio de Buscado Vivo o Muerto. Nacido en San Pablo, a más de 1.400 metros de altura, este vino proviene de uno de los viñedos más extremos del Valle de Uco, donde el frío, la altitud y los suelos calcáreos desafían a la cepa más delicada de todas. En este paisaje hostil, la vid responde con gracia: rinde poco, pero expresa mucho. El resultado es un Pinot Noir de montaña, elegante y filoso, con nervio y precisión. Sutil pero intenso, refleja la dualidad de su origen: la fragilidad de la uva y la fuerza de la cordillera.

