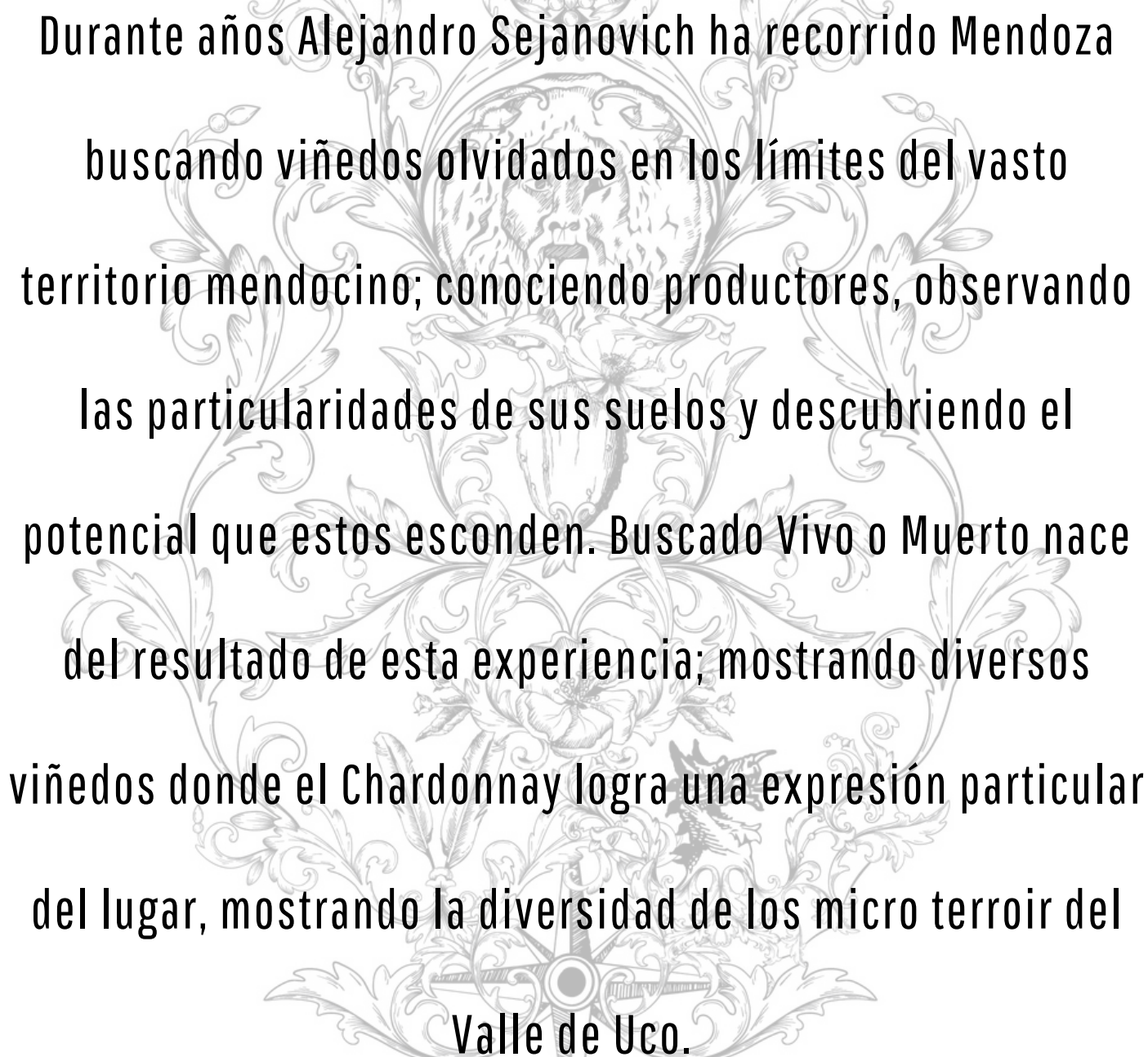
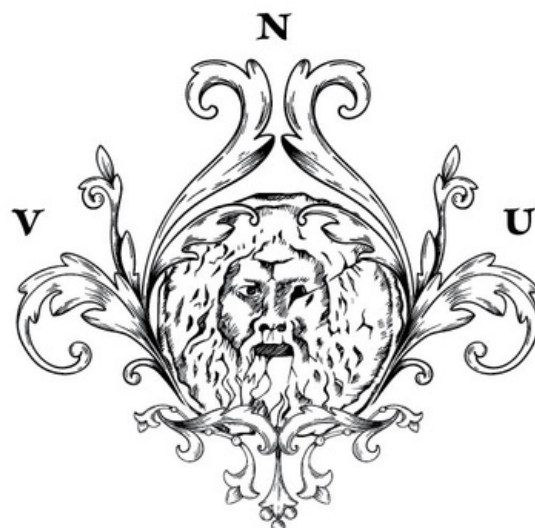


**BUSCADO
VIVO O MUERTO**



Durante años Alejandro Sejanovich ha recorrido Mendoza buscando viñedos olvidados en los límites del vasto territorio mendocino; conociendo productores, observando las particularidades de sus suelos y descubriendo el potencial que estos esconden. Buscado Vivo o Muerto nace del resultado de esta experiencia; mostrando diversos viñedos donde el Chardonnay logra una expresión particular del lugar, mostrando la diversidad de los micro terroir del Valle de Uco.

BUSCADO VIVO O MUERTO



Cofermentación

LA VERDAD

Producción total: 4 barricas

Viñedo: IG San Pablo

Suelo: arenoso, pedregoso, calcarico.

Ubicación: Norte del Valle de Uco, zona alta de Tupungato.

Varietales co-fermentados: Malbec y Cabernet Franc

Altitud: 1500 msnm

Cosecha: Manual

Fermentación: Micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto con levaduras naturales.

Crianza: 12 meses en barricas usadas. 17% del vino en barricas nuevas.

Notas de cata: Expresión floral que acompaña la fruta roja fresca, acidez marcada, final de textura filosa y marcada mineralidad.

BUSCADO VIVO O MUERTO