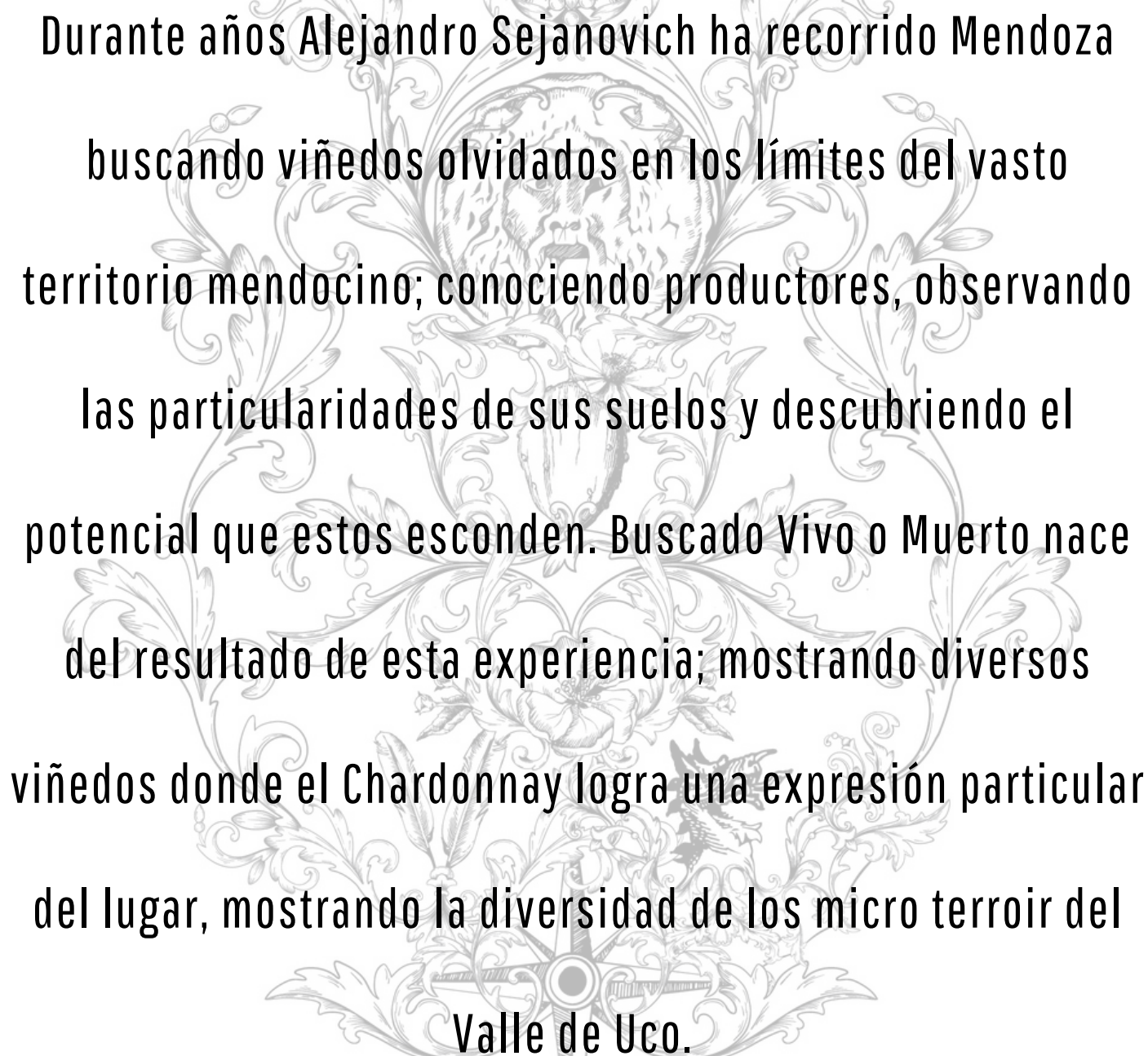
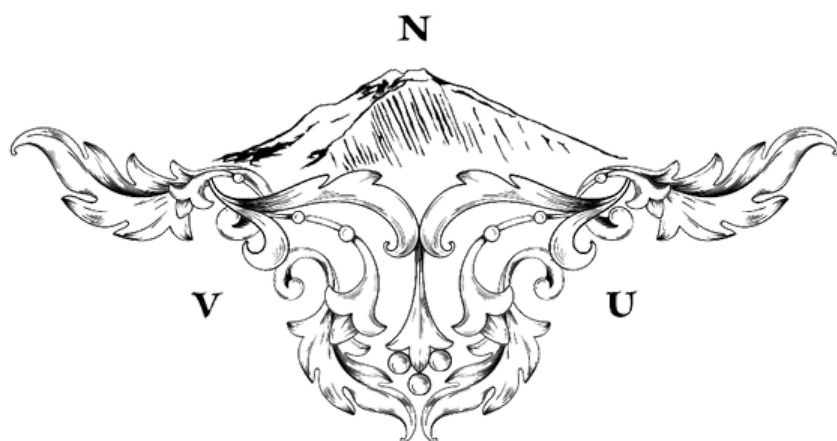


**BUSCADO
VIVO O MUERTO**



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

EL CERRO

Producción total: 800 litros

Viñedo: IG Gualtallary

Suelo: suelos arenosos profundos con calcáreo.

Ubicación: Tupungato.

Edad de la viña: 15 años.

Cepaje: Chardonnay

Altitud: 1400 msnm

Cosecha: Manual

Fermentación: fermentado en barricas de 500 litros usadas con inicio de maloláctica.

Crianza: 22 meses en barricas de 500lt usadas.

Notas de cata: Un Chardonnay de perfil clásico con fruta tropical jugosa y leves recuerdos herbáles, gran volumen y cremosidad en boca.

BUSCADO VIVO O MUERTO