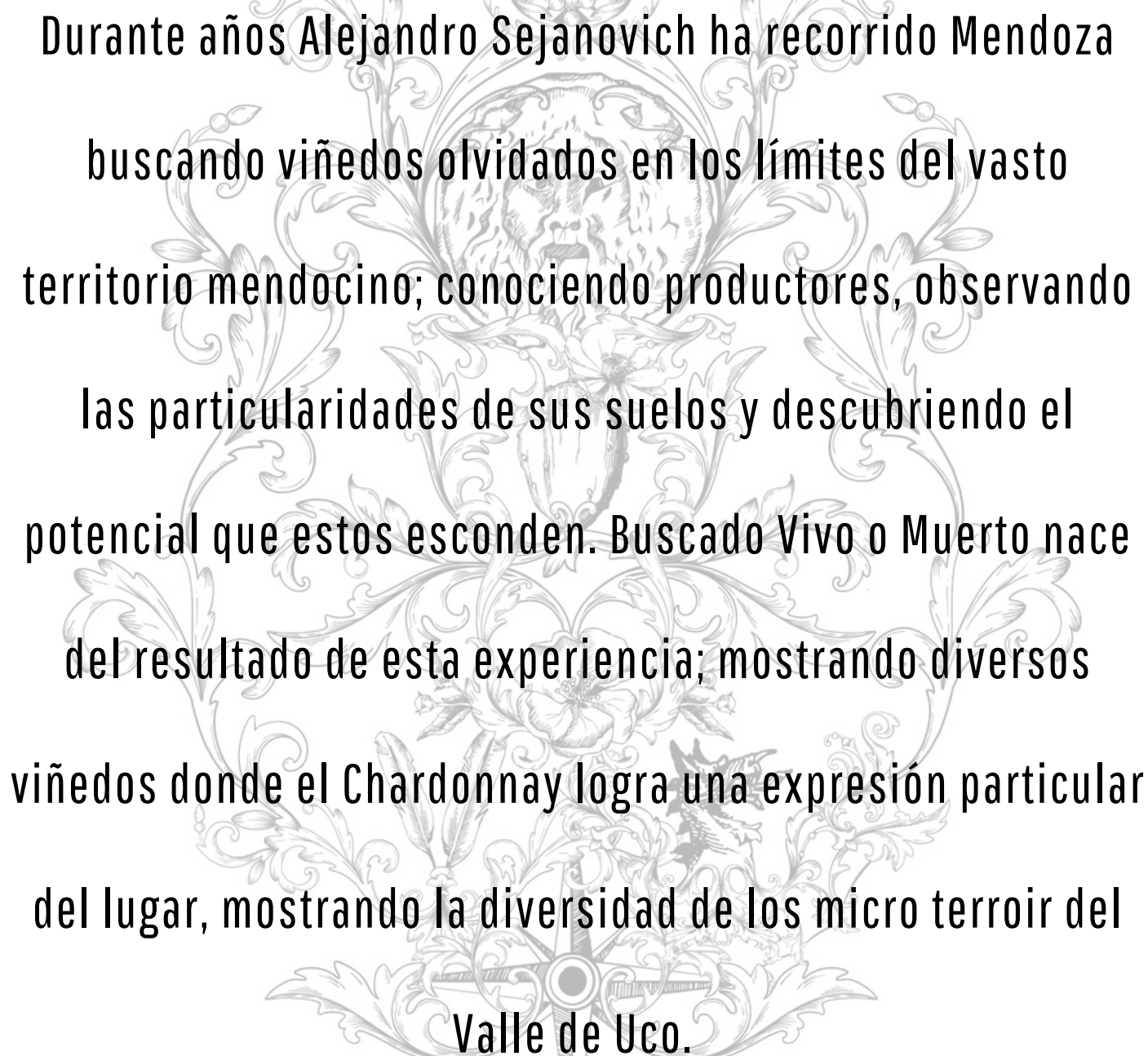
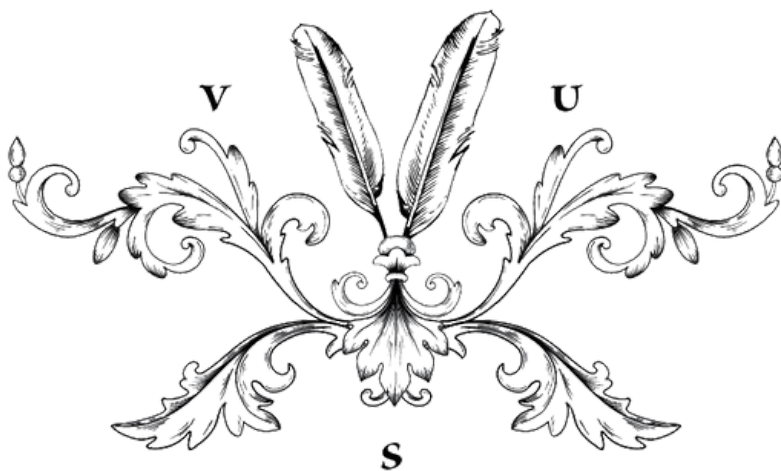


**BUSCADO
VIVO O MUERTO**



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 INDIO

Producción total: 4 barricas

Viñedo: IG Pampa El Cepillo

Suelo: Arenoso, limoso y pedregoso

Ubicación: San Carlos.

Cepaje: Malbec, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Altitud: 1200 msnm

Cosecha: Manual

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

Crianza: 14 meses en roble francés 20% nuevo.

Notas de cata: Herbal, fresco, frutos rojos que acompañan a una buena estructura.

**BUSCADO
VIVO O MUERTO**