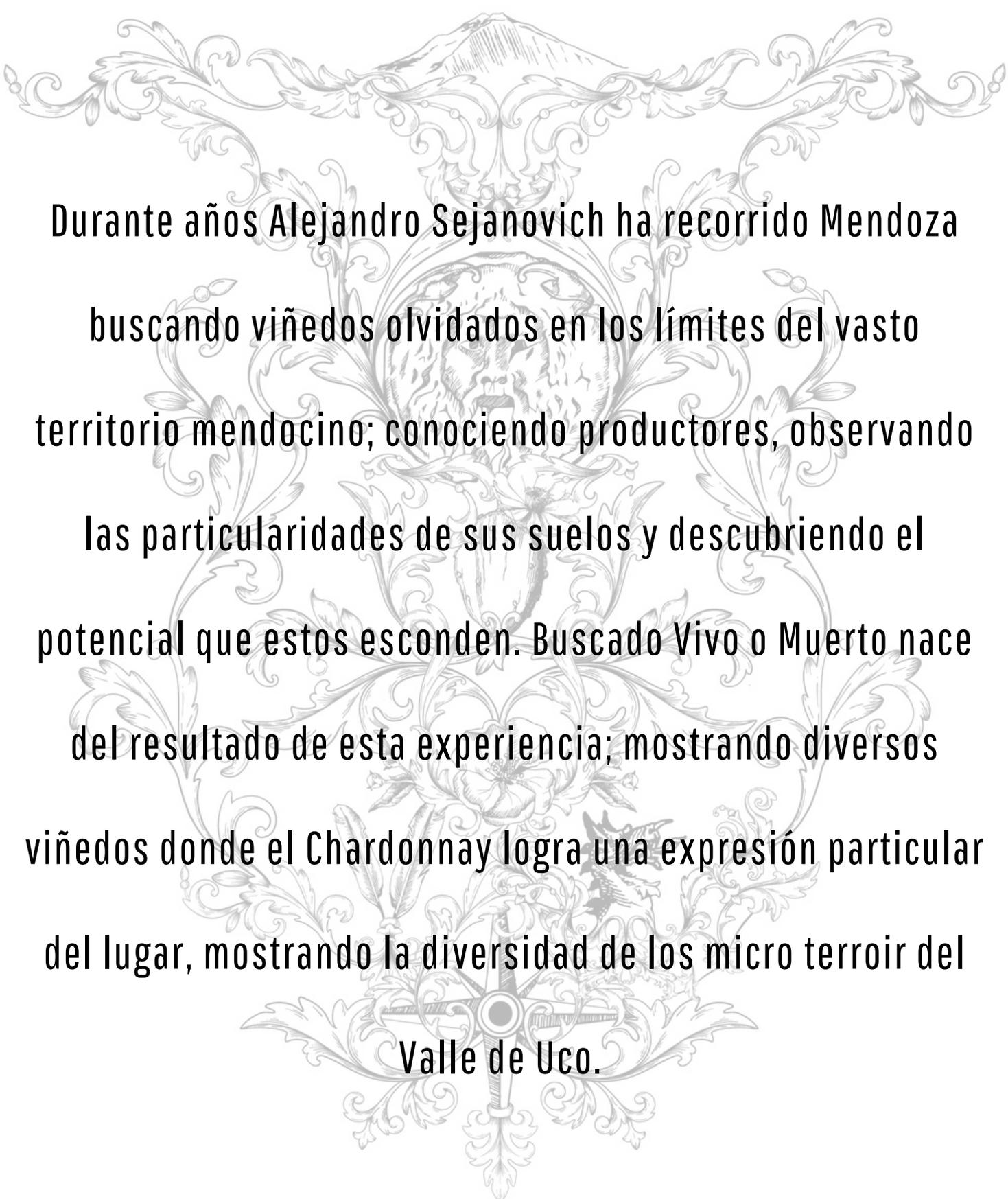
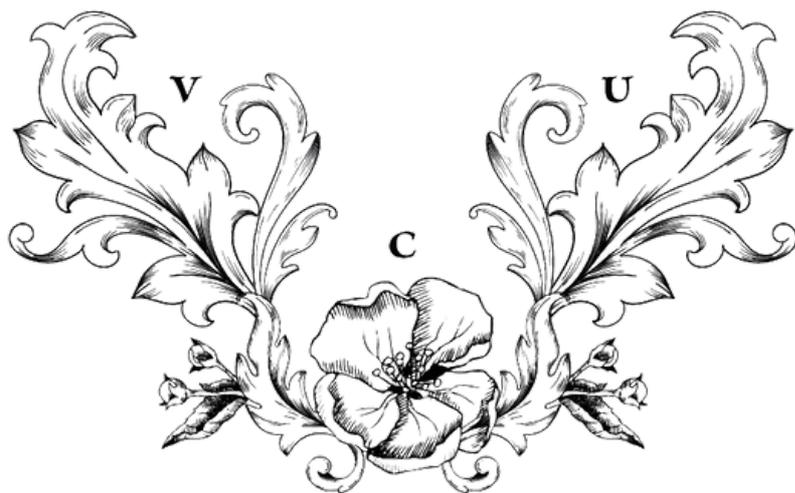


**BUSCADO
VIVO O MUERTO**



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 MANZANO

Producción total: 4 barricas

Viñedo: IG Los Chacayes

Suelo: Limoso pedregoso.

Ubicación: Zona alta de Tunuyán.

Varietales co-fermentados: Malbec,
Cabernet Franc y Petit Verdot

Altitud: 1150 msnm

Cosecha: Manual

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

Crianza: 14 meses en barricas usadas. 22% del vino en barricas nuevas.

Notas de cata: Aromas de frutas rojas en mermeladas conjugados con notas florales. Gran concentración en boca acompañada con un carácter fresco y salino.

**BUSCADO
VIVO O MUERTO**