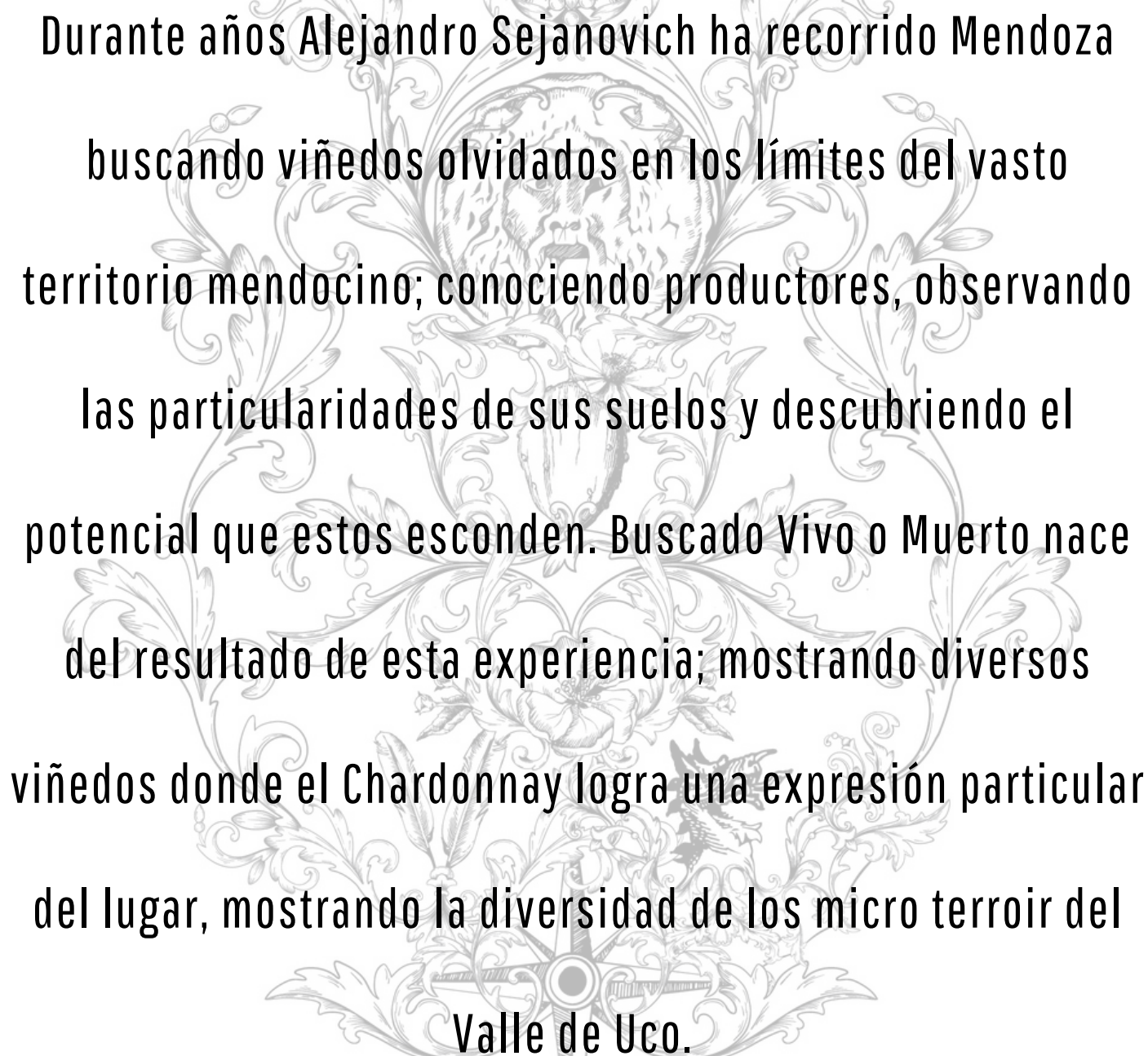


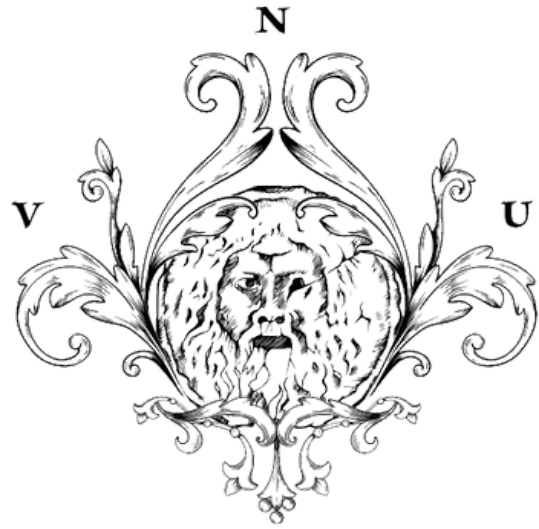
**BUSCADO  
VIVO O MUERTO**



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:** 800 litros

**Viñedo:** IG San Pablo

**Suelo:** suelos arenosos medianamente profundos con presencia de piedras calcáreas en superficie.

**Ubicación:** Tunuyán.

**Edad de la viña:** 17 años.

**Cepaje:** Chardonnay

**Altitud:** 1500 msnm

**Cosecha:** Manual

**Fermentación:** fermentado en barricas de 500 litros usadas y huevo de hormigón.

**Crianza:** 9 meses en barricas usadas.

**Notas de cata:** notas florales de madre selva, herbáles, con gran volumen en boca, acidez vibrante, sabores salinos y larga persistencia en boca

# BUSCADO VIVO O MUERTO