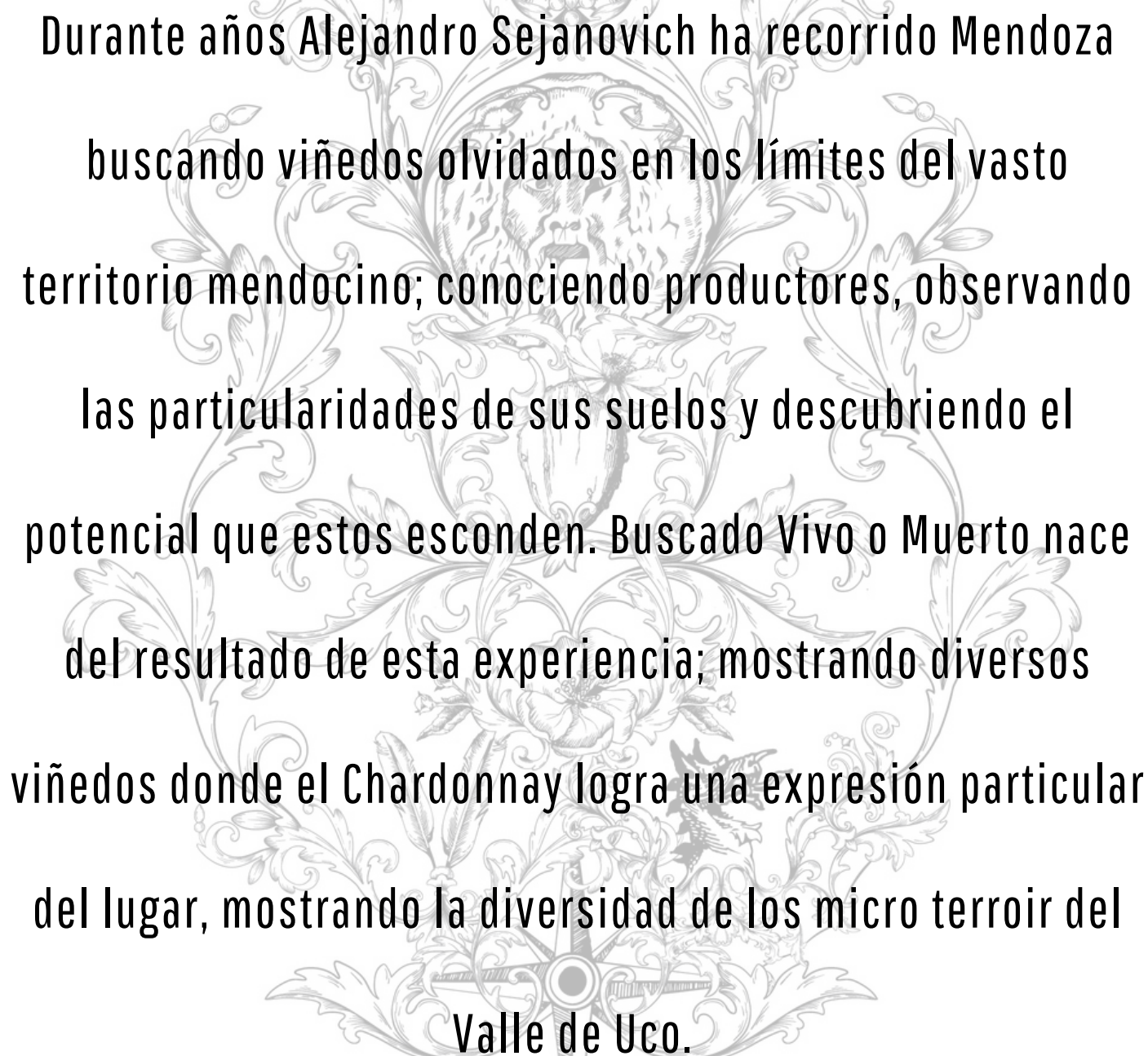


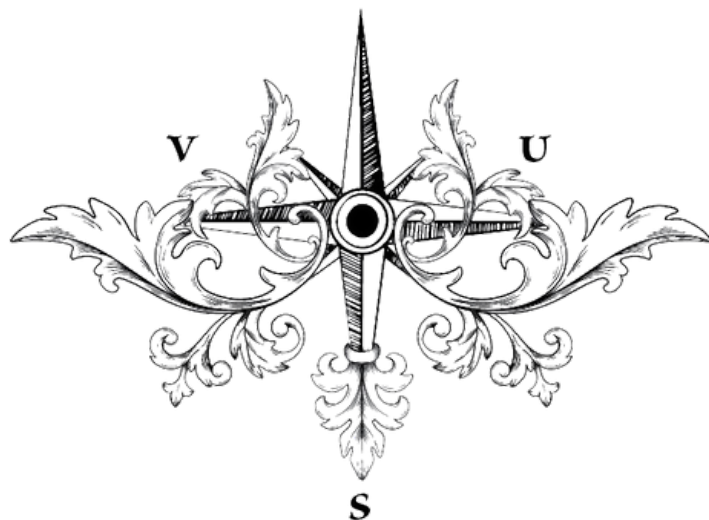
**BUSCADO  
VIVO O MUERTO**



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 LÍMITE

**Producción total:** 800 litros

**Viñedo:** IG Las Pareditas

**Suelo:** Calcáreo volcánico.

**Ubicación:** Pareditas, extremo sur del Valle de Uco.

**Edad de la viña:** 25 años.

**Cepaje:** Chardonnay poblacional donde están presentes plantas de Semillón, Chenin Blanc, Riesling y Tokai.

**Altitud:** 1100 msnm

**Cosecha:** Manual

**Fermentación:** fermentado en tanques de acero inoxidable sobre sus lias.

**Crianza:** Sin crianza en barrica.

**Notas de cata:** Nariz austera con expresión de frutas cítricas y recuerdos herbales, buen volumen en boca que acompaña una acidez vibrante y notas salinas.

**BUSCADO**  
**VIVO O MUERTO**



Cofermentación

# LAS TUNAS

**Producción total:** 800 litros

**Viñedo:** IG Los Arboles

**Suelo:** suelos profundos, arenosos, con presencia de cuarzo y sub suelo de piedra calcárea.

**Ubicación:** Tunuyán, limite con Tupungato.

**Edad de la viña:** 35 años.

**Cepaje:** Chardonnay poblacional donde estan presentes plantas de Chenin Blanc, Semillon, Riesling y Tokai.

**Altitud:** 1200 msnm

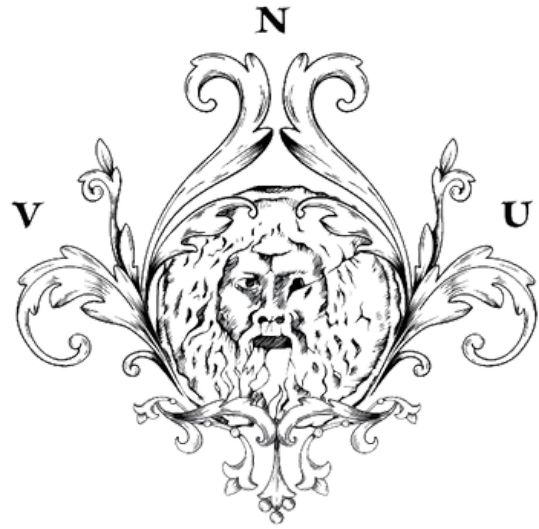
**Cosecha:** Manual

**Fermentación:** fermentado en huevos de hormigón con movimientos de borras.

**Crianza:** 10 meses en huevos de hormigón.

**Notas de cata:** Recuerdos en nariz de frutos de zarzo y tropicales, con un gran volumen en boca y acidez media.

**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

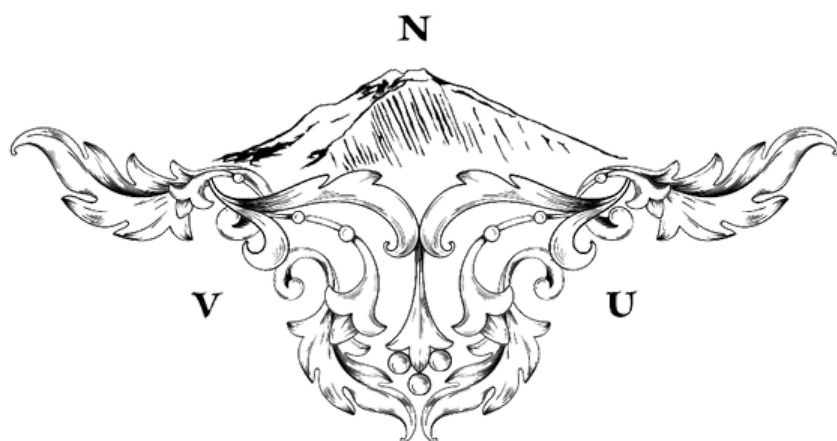
**Fermentación:** fermentado en barricas de 500 litros usadas y huevo de hormigón.

**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





## 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

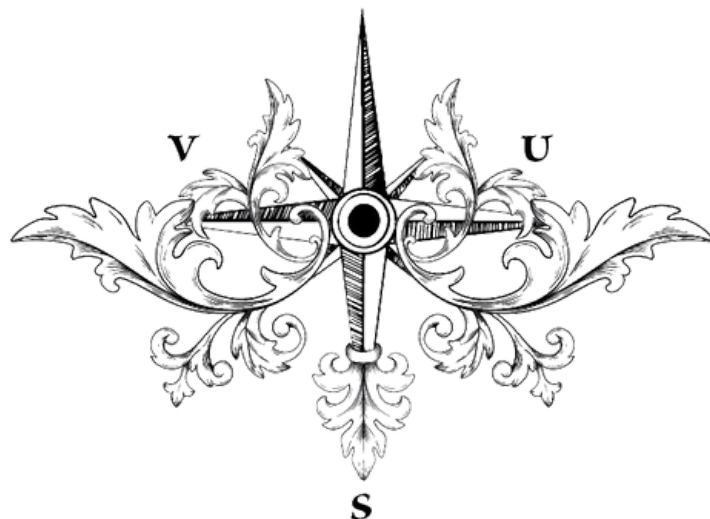
**Cosecha:** Manual

**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



Cofermutación

# EL LÍMITE

**Producción total:** 4 barricas

**Viñedo:** IG Las Pareditas

**Suelo:** Calcáreo volcánico.

**Ubicación:** Las Pareditas, extremo sur del Valle de Uco.

**Varietales co-fermentados:** Malbec, Tempranillo y Syrah.

**Altitud:** 1100 msnm

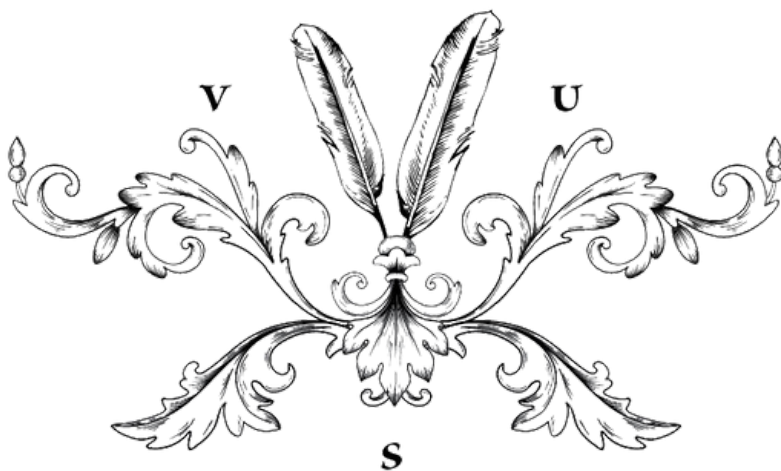
**Cosecha:** Manual

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

**Crianza:** 14 meses en barricas usadas. 20% barricas nuevas.

**Notas de cata:** Fruta negra con notas aromáticas de pimienta blanca nos hacen recordar al Syrah, gran estructura del Tempranillo, toques salinos que se suman a taninos de grano grueso y seco.

**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 bins 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**





Cofermentación

# SAN JORGE

**Producción total:** 4 barricas

**Viñedo:** IG Paraje Altamira

**Suelo:** Heterogeneos con arena, limo, grava y piedra. Gran cantidad de calcáreo con limo.

**Ubicación:** San Carlos.

**Varietales co-fermentados:** Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon.

**Altitud:** 1200 msnm

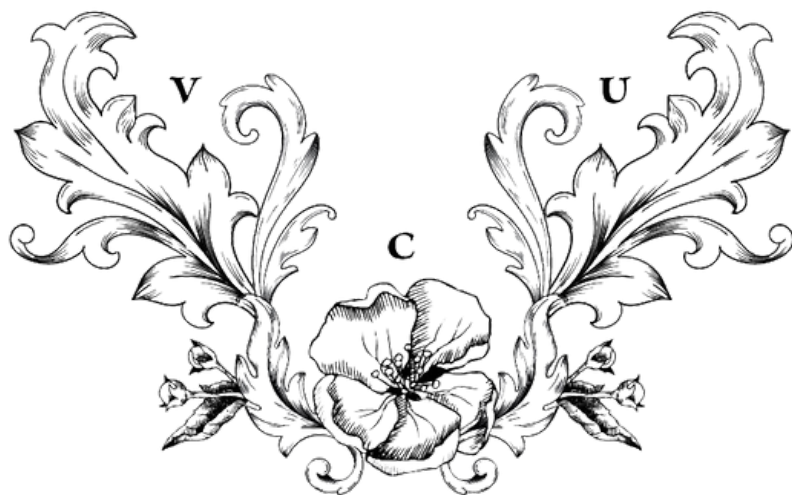
**Cosecha:** Manual

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

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

**Notas de cata:** Expresión de frutas negras frescas con notas florales, taninos suaves y finos de caracter delicado y de gran equilibrio.

**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

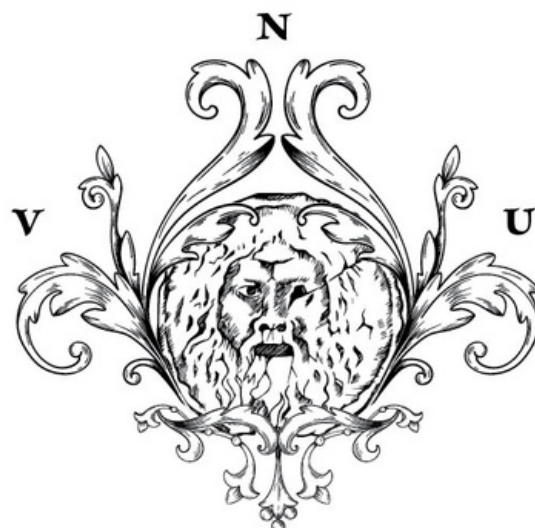
**Cosecha:** Manual

**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**



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

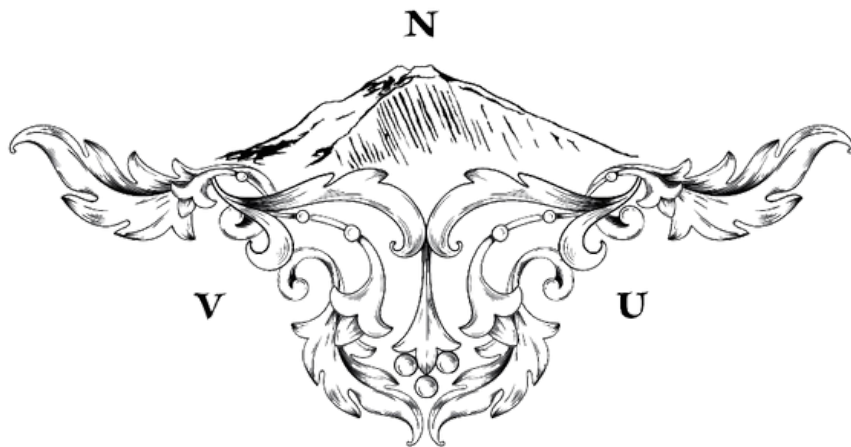
**Fermentación:** Micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto con levaduras naturales.

**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





Cofermentación  
**EL CERRO**

**Producción total:** 4 barricas

**Viñedo:** IG Gualtallry

**Suelo:** Calcáreo con suelos arenosos profundos

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

**Edad de la viña:** -.

**Cepaje:** Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Altitud:** 1300 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, 22% nuevo.

**Notas de cata:** Expresión de fruta roja concentrada con notas herbales. Textura elegante y refinada de taninos finos. Terminación fresca con buena estructura.

**BUSCADO  
VIVO O MUERTO**