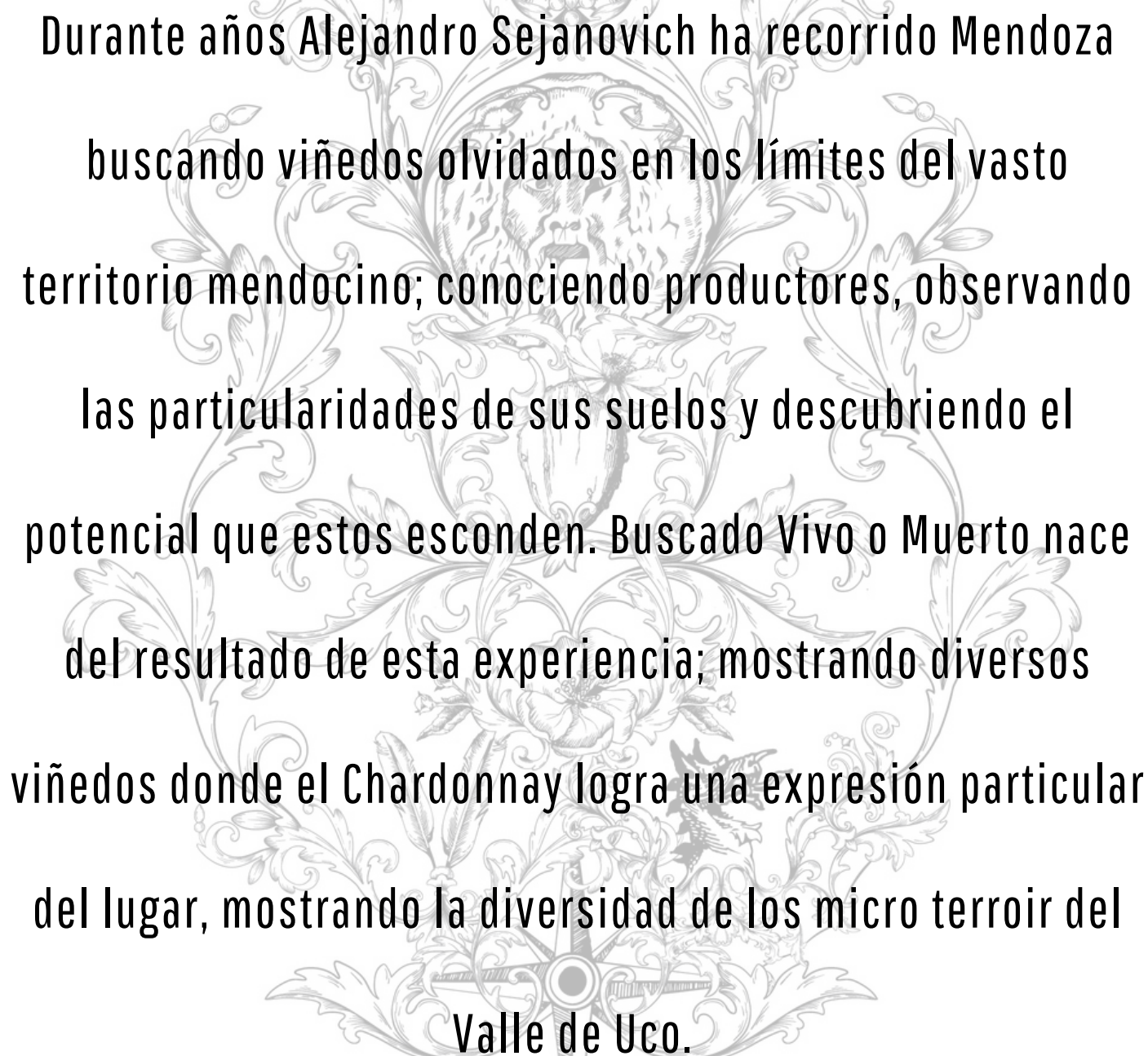


**BUSCADO
VIVO O MUERTO**



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

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**