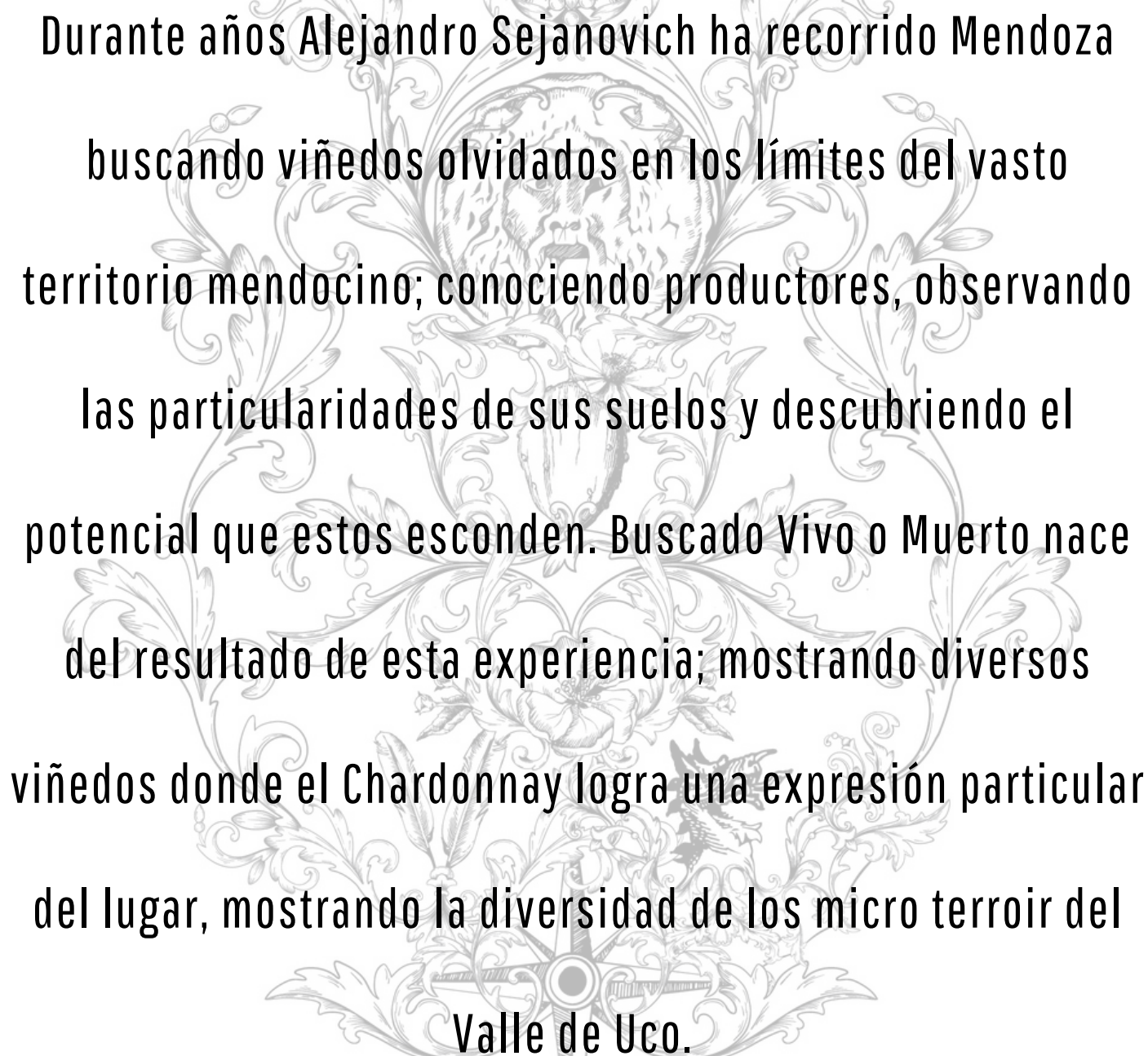


**BUSCADO  
VIVO O MUERTO**



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

# 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