



BUSCADO VIVO O MUERTO

EL LÍMITE

"Buscado Vivo o Muerto" representa nuestra búsqueda incansable de la excelencia. Tras años explorando la diversidad de los terroirs del Valle de Uco, nace este proyecto con el objetivo de capturar la esencia de nuestros distintos suelos y climas. Cada botella refleja nuestra dedicación por comprender y expresar el alma del viñedo, traduciendo su historia en un vino con verdadero carácter.

VARIEDAD: Chardonnay co-fermentado con otras variedades blancas.

APELACIÓN: Pareditas, San Carlos, Valle de Uco. 1.100 m.s.n.m.

SUELO: Los suelos aluvionales, con una mezcla de grava, arena y arcilla, enriquecidos con minerales y piedra caliza, cuentan con un excelente drenaje. Estos suelos se formaron a partir de actividad volcánica.

VINIFICACIÓN: Despalillado y prensado suave. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas. Sin fermentación maloláctica.

CRIANZA: 9 meses en tanques de acero inoxidable.

Este vino es una co-fermentación de Chardonnay con otras variedades, ensambladas para lograr equilibrio y complejidad. Proveniente de Las Pareditas, en el extremo sur del Valle de Uco, las uvas se benefician de temperaturas más frescas impulsadas por los vientos del sur. Estas condiciones ralentizan el proceso de maduración, ayudando a preservar la acidez natural y acentuando la frescura. El resultado es un vino blanco vibrante, de marcada mineralidad, que refleja claramente su origen.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA