



BUSCADO VIVO O MUERTO

EL INDIO

"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: Malbec co-fermentado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

APELACIÓN: Pampa El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco, 1000 m.s.n.m.

SUELO: Esta zona se llama Pampa El Cepillo precisamente por ser una llanura con una leve pendiente hacia el sur, caracterizada por un suelo marmolado de arena, caliza, piedras y cantos rodados.

VINIFICACIÓN: Las uvas fermentan con levaduras indígenas en bins plásticos de 500 kg y pequeñas piletas de concreto, con diferentes proporciones de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas usadas de roble francés.

Buscado Vivo o Muerto El Indio toma su nombre de la calle que atraviesa el corazón de El Cepillo. Este Field Blend de Malbec con pequeñas cantidades de Tempranillo y Cabernet Sauvignon está moldeado por las características distintivas del lugar. El suelo, una mezcla rica de arena, grava y calcáreo, permite un drenaje excepcional, mientras que el clima frío potencia la frescura y vivacidad del vino. El Indio es una expresión fiel de este terroir excepcional, ofreciendo un vino que combina complejidad y elegancia.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA