

BUSCADO VIVO O MUERTO

SAN JORGE

"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 Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon.

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

SUELO: De origen aluvional, con una mezcla de arena, arcilla y piedras. Son suelos ricos en calcáreo, destacándose por su excelente capacidad de drenaje.

VINIFICACIÓN: Fermentación en bins plásticos de 500 kg y piletas de concreto, utilizando levaduras indígenas y diferentes proporciones de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés usadas.

San Jorge es un vino que honra sus raíces en Altamira. Esta co-fermentación de Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc proviene de un viñedo viejo donde la tierra misma cuenta una historia de complejidad y profundidad. En Altamira, la altitud, los suelos ricos en calcáreo, junto con un clima fresco y soleado, crean las condiciones ideales para elaborar vinos de gran acidez natural, frescura y carácter. San Jorge es un reflejo fiel de este terroir excepcional, capturando en cada gota el equilibrio entre potencia y elegancia, en una expresión pura de la tierra.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA