

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: Principalmente Malbec, co-fermentado con Tempranillo y Syrah.

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

SUELO: Los suelos de Las Pareditas son aluvionales, con una mezcla de grava, arena y arcilla, enriquecidos con minerales y calcáreo, con buen drenaje. Parte de estos suelos se formaron a partir de actividad volcánica.

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

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés usadas.

Presentamos El Límite, un vino que captura la esencia de su origen único: Las Pareditas, en el extremo sur del Valle de Uco. El nombre "El Límite" refleja esta frontera, donde los vientos fríos de la Patagonia marcan el carácter del viñedo. Este vino co-fermentado combina Malbec, Syrah y Tempranillo, cosechados al mismo tiempo y fermentados juntos, en un enfoque audaz y una apuesta por la expresión del viñedo. Creemos que la verdadera identidad del vino nace en la viña, y que nuestro rol en la bodega es simplemente interpretar el lugar. El Límite es un tributo a la tierra, ofreciendo una expresión pura y auténtica de su terruño.

