

BUSCADO VIVO O MUERTO

EL MANZANO

"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.

APELACIÓN: Los Chacayes, Tupungato, Valle de Uco. 1200 m.s.n.m.

SUELO: Los suelos de Los Chacayes son aluviales, ricos en arena y grava, con una alta presencia de calcáreo. Esta combinación aporta un excelente drenaje y una gran riqueza mineral.

VINIFICACIÓN: Fermentado en bins plásticos de 500 kg y piletas de concreto con levaduras indígenas y distintas proporciones de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés usadas.

Buscado Vivo o Muerto El Manzano rinde homenaje al manzano histórico, en Los Chacayes, donde tradición y terroir se entrelazan. Este blend de Malbec y Cabernet Franc refleja las características de un terroir único, con viñedos de gran altitud que reciben una intensa exposición solar durante el día y noches frías. Los suelos pedregosos y ricos en minerales favorecen el desarrollo de raíces profundas, permitiendo que las plantas se adapten bien a las condiciones desafiantes del lugar. La maduración lenta de las uvas, producto de las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, da como resultado vinos de gran equilibrio y carácter. El Manzano muestra el perfil típico de Los Chacayes, con elegancia, frescura y una expresión auténtica de su origen.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA