

BUSCADO VIVO O MUERTO

LA VERDAD

"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: 100% Chardonnay

APELACIÓN: San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. 1400 m.s.n.m.

SUELO: Los suelos de San Pablo son aluvionales, ricos en arena y grava, con una alta presencia de piedras calcáreas, lo que proporciona un excelente drenaje y una gran riqueza mineral.

VINIFICACIÓN: Las uvas se despalillan al llegar a la bodega y se prensan suavemente. La fermentación se lleva a cabo en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en huevos de concreto. No se realiza fermentación maloláctica.

CRIANZA: La mitad del vino permanece 12 meses en huevos de concreto y la otra mitad pasa 12 meses en barricas usadas.

Elaborado a partir Chardonnay, proveniente de San Pablo, Valle de Uco, a 1400 msnm. Las condiciones extremas de alta montaña — con suelos pedregosos ricos en calcáreo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche — favorecen el desarrollo de uvas de gran concentración, frescura y expresión mineral. La fermentación se realiza en barricas usadas de roble francés y en huevos de concreto, sin fermentación maloláctica, para preservar la pureza de la fruta y la acidez natural. La Verdad se caracteriza por su frescura nítida, su equilibrio y una elegancia mineral que refleja con precisión el carácter del terroir de San Pablo.

