

BUSCADO VIVO O MUERTO

PARCELA EL AMPARO

"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 % Pinot Noir.

APELACIÓN: San José, Tupungato, Valle de Uco — 1400 m.s.n.m.

SUELO: Depósitos aluviales con una mezcla de arena y limo en superficie, con rocas calcáreas en el subsuelo. La superficie del suelo tiene restos de ceniza volcánica.

VIÑEDO: Viñedo de 50 años plantado en el antiguo sistema de pérgola.

VINIFICACIÓN: Las uvas se despalillan y se prensan al llegar a la bodega. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas, luego el vino es transferido a barricas usadas de roble francés durante 12 meses. Posteriormente el vino va a ser embotellado para su segunda fermentación en botella. No se añade licor de expedición, por lo que se trata de un espumoso Nature.

CRIANZA: 15 meses sobre sus lías.

Buscado Vivo o Muerto Parcela El Amparo Blanc de Noirs es un espumante nacido en los viñedos de altura de San José, en el Valle de Uco, donde la tierra se caracteriza por suelos más profundos, mayores precipitaciones y noches más frías que en el resto de Mendoza. El clima fresco de la región —favorecido por la altitud— ofrece condiciones ideales para elaborar espumantes de alta calidad. Impulsados por nuestra búsqueda de los mejores terroirs de Argentina, este vino revela un espumante de pureza y elegancia, con un carácter fresco y vibrante, y una complejidad sutil que habla del lugar del que proviene.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA