



## **EL INDIO-EL CEPILLO**

*Buscamos, escuchamos, observamos... incansablemente. Esa voz, ese mensaje que espera ser descubierto en algún rincón de nuestros suelos, de nuestra tierra.*

Durante años Alejandro Sejanovich ha recorrido Mendoza buscando viñedos olvidados en los límites del vasto territorio mendocino; conociendo productores, observando las particularidades de sus suelos y descubriendo el potencial que estos esconden. Vivo o Muerto nace del resultado de esta experiencia; rescatando antiguos viñedos Alejandro co-fermenta malbec con otras variedades (varias de ellas olvidadas); que presentes en estos lugares únicos expresan la diversidad que poco a poco esta búsqueda nos revela.

**Producción total:** 2 barricas

**Viñedo:** El Cepillo. **Suelo:** arenoso, limoso, pedregoso.

**Ubicación:** Sur de Valle de Uco, al sur de Paraje Altamira

**Varietales co-fermentados:** Malbec, Tempranilla, Cabernet Sauvignon.

**Altitud:** 1.200m

**Densidad de plantación:** 6.000

**Producción por planta:** 800g

**Cosecha:** manual

**Fermentación:** Micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento, y tanques chicos de concreto con levaduras naturales, max temp 21° C, 16 días.

**Crianza:** 14 meses en roble francés, 20% nuevo.

**Alcohol:** 14,1%

**Notas de cata:** herbal, fresca, frutas rojas, buena estructura