



EL MANZANO-LOS CHACAYES

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: Los Chacayes **Suelo:** limoso, pedregoso.

Ubicación: Zona alta de Tunuyán.

Varietales co-fermentados: Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Altitud: 1.150 mts

Densidad de plantación: 6.000

Producción por planta: 900g

Cosecha: manual

Fermentación: Micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento, y tanques chicos de concreto con levaduras naturales, max temp 18° C, 17 días.

Crianza: 14 meses en roble francés, 22% nuevo.

Alcohol: 14,1%

Notas de cata: aromas de frutas rojas en mermeladas conjugados con notas florales. Gran concentración en boca acompañada con un carácter fresco y salino.