



EL LÍMITE LAS PAREDITAS

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: Las Pareditas **Suelo:** calcáreo volcánico.

Ubicación: extremo sur de Valle de Uco, límite con el desierto.

Varietales co-fermentados: Malbec, Tempranilla y Syrah.

Altitud: 1.100 mts

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea.

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 22° C, 14 días.

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

Alcohol: 14,3%

Notas de cata: ¡Rico! Fruta negra con notas aromáticas de pimienta blanca nos hacen recordar la Syrah, gran estructura de la tempranilla, toques salinos que se suman a taninos de grano rugoso y seco.