

ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2016

Paraje Altamira. Altitud 1100 msnm.



Esta Finca es lugar extraordinario, de un paisaje aún más impresionante. Ningún hombre había puesto sus manos a trabajar sobre estos suelos. Los antiguos productores de Paraje Altamira trazaron la frontera donde se los permitió la piedra, y cultivaron históricamente las zonas más planas y menos pedregosas, más cercanas al pueblo de La Consulta, porque avanzar hacia el sur y hacia el oeste significaba adentrarse en el corazón de la parte más alta del abanico aluvial del río Tunuyán. Significaba, entonces, la lucha con la piedra.

Nosotros llegamos allí por intuición, impulsados por el paisaje. Y encaramos esa lucha, con energía, pero también con la humildad de saber que le hacíamos frente a algo infinito.

Fueron más de mil camiones llenos de piedra que debimos mover, para hacerle espacio a la vid.

Fue el primer paso de un camino desafiante. Porque cultivar este viñedo implica estudiar, trabajar, conocer cada hilera, cada piedra. Explorar incansablemente su enorme diversidad para poder interpretarla a través del vino.

Los vinos de Finca provienen de viñedos particulares de la familia, 100%.

Finca Piedra Infinita es un Malbec, que está construido con una cuidadosa selección de parcelas de la finca que crecen sobre los suelos menos profundos, tan abundantes en esta finca. Es un auténtico vino de montaña.

Sebastián Zuccardi, Viticultor.



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2016

ORIGEN

Paraje Altamira. San Carlos, Valle de Uco.

Altitud: 1100 msnm.

PERFIL DE SUELOS

Suelo aluvial poco profundo donde predominan grandes piedras erosionadas cubiertas de carbonato de calcio a partir de los 20cm de profundidad..

COSECHA

La cosecha 2016 se caracterizó por ser unas de las más frías de los últimos tiempos.

Las temperaturas medias también fueron más bajas, lo que hizo que la maduración de las uvas fuera muy lenta y con rendimientos muy bajos.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, despalilladas y molidas. Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxy, con levaduras nativas. 30% del vino fue guardado en barricas de 500 litros y en el resto en piletas de hormigón.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.

100 PTS
ROBERT PARKER

◆
“Este vino ha alcanzado un nivel de precisión estratosférico, la simetría y elegancia de esta cosecha es realmente cautivante. Todo parece estar en su correcto lugar, hay una grandiosa armonía, sus aromas son limpios y puros y su textura de tiza líquida es marcada. Combina potencia y elegancia, energía y fineza. Creo que es el mejor vino que Zuccardi ha producido hasta ahora y le ha valido lograr una puntuación de tres dígitos”. Luis Gutierrez

Issue 245 End of October 2019 | THE WINE ADVOCATE


ZUCCARDI
VALLE DE UCO