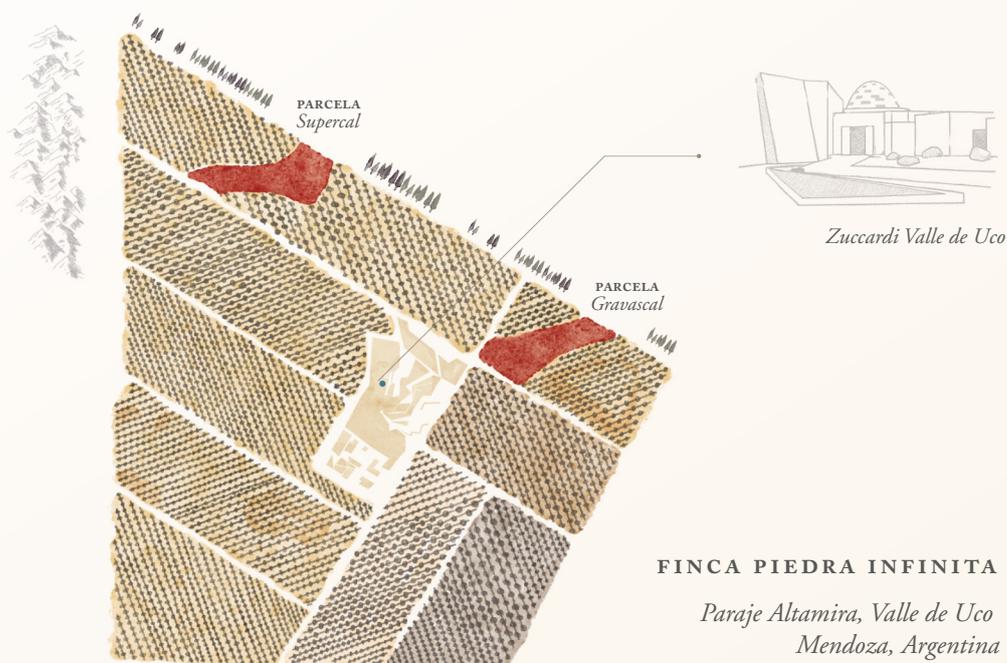


FINCA
PIEDRA INFINITA

GRAVASCAL

2018



En nuestra búsqueda de la expresión más pura de la identidad de la Finca Piedra Infinita, llegamos a esta pequeña parcela de 0,73 hectáreas. Ubicada en su extremo noreste, a 1100 msnm, muestra una de las facetas típicas del suelo de Paraje Altamina. Posee una capa superficial formada por el abanico aluvial del río Tunuyán y luego enriquecido con sedimentos finos, formando un horizonte de unos 40 a 50 cm de textura franco arenosa. Por debajo de éste se encuentra una capa de 40 a 50 cm de gravas aluviales de mediano a gran tamaño, compuestas mayormente de rocas graníticas y recubiertas de carbonato de calcio. En profundidad se reconoce el lecho fluvial del río.

Estos suelos tienen naturalmente un excelente equilibrio entre retención de humedad y drenaje, logrando que el viñedo alcance un vigor y balance prácticamente perfecto. La parcela Gravascal fue plantada en el año 2009, a pie franco.

Al hacer estos vinos me gusta pensar que provienen de un "lugar dicho", ya que quienes trabajamos en este viñedo día a día, sabemos que tiene lugares especiales, con particularidades únicas.

Sebastián Zuccardi, Viticultor.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ORIGEN

IG Paraje Altamira, Finca Piedra Infinita, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 msnm

PERFIL DEL SUELO

Horizonte superficial de 40 a 50 cm de textura franco arenosa. Por debajo de éste se encuentra una capa de 40 a 50 cm de gravas aluvionales de mediano a gran tamaño, compuestas mayormente de rocas graníticas, recubiertas de carbonato de calcio. En profundidad se reconoce el lecho fluvial del río Tunuyán.

COSECHA

La cosecha 2018 fue fresca y seca, lo que garantizó excelente sanidad y dio vinos de gran fineza y elegancia.

Estas condiciones alcanzaron niveles realmente excepcionales en algunas parcelas de Finca Piedra Infinita.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad.

Fermentación en piletas de hormigón, sin epoxy, con levaduras nativas.

100% del vino fue criado en vasijas de concreto.

En la cosecha 2018 se elaboraron tan solo 1100 botellas.

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol

ACIDEZ TOTAL: 5,97 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,3 g/l

100 PTS
ROBERT PARKER

“Finca Piedra Infinita Gravascal 2018 combina notas de piel de naranja, sangre y hierro, que denota frescura y mineralidad, con una sensación calcárea y un final que es una mezcla de jugosidad, pedregosidad, salinidad y textura. Finaliza con una sensación sávida y salada y marcada caliza. Fineza, elegancia, ¡simplemente magnífico!”

Luis Gutiérrez

Marzo 2021 | THE WINE ADVOCATE

ZUCCARDI
VALLE DE UCO