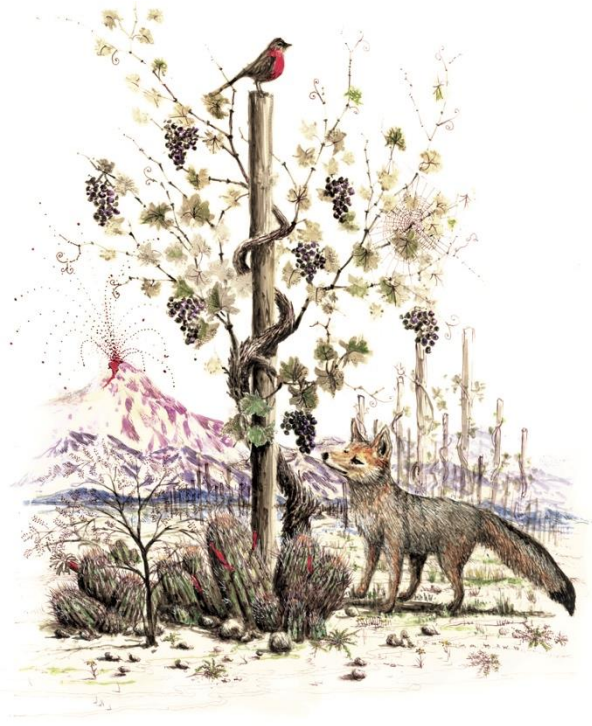


## FINCA LAS CERRILLADAS 2019

*Finca Las Cerrilladas, IG Gualtallary, Tupungato  
Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4462 ft.*



### VINOS DE FINCA

Con los estudios y años de experiencia acumulada en otras zonas del Valle de Uco, nos decidimos a plantar nuestros primeros viñedos en Gualtallary, en el paraje conocido como Gualtallary Monasterio. Finca Las Cerrilladas, está ubicada a 1360 metros de altitud, al pie de las lomas del Jaboncillo (de allí su nombre). Es una finca de parcelas, donde cada una de ellas, acompaña la diversidad de los suelos calcáreos, rodeadas de

vegetación nativa de la zona. Hemos dividido el viñedo en aproximadamente 30 parcelas de diferentes tipos de suelos, exposiciones y formas de cultivo. Cada lote fue vinificado por separado, para luego construir el vino a través de un corte que mejor representa la identidad de este viñedo. Este vino de Finca es 100% Malbec con gran sentido de lugar.

*Sebastián Zuccardi  
Viticultor*



## FINCA LAS CERRILLADAS 2019

### ORIGEN

Finca Las Cerrilladas, IG Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.  
1360 m | 4662 ft.

### PERFIL DEL SUELO

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, a 1360 metros de altitud, este lugar tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, las pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas; que crecen junto a las plantas de Malbec. Para este vino se seleccionaron las parcelas con suelos más ricos en caliche, apoyados sobre una base de piedra aluvial cubierta de calcáreo.

### COSECHA

La 2019 fue una cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.  
Llenado de vasijas por gravedad.  
Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.  
Crianza en piletas de hormigón.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,10 g/l

PH: 3,64

*Sebastián Zuccardi, Viticultor*