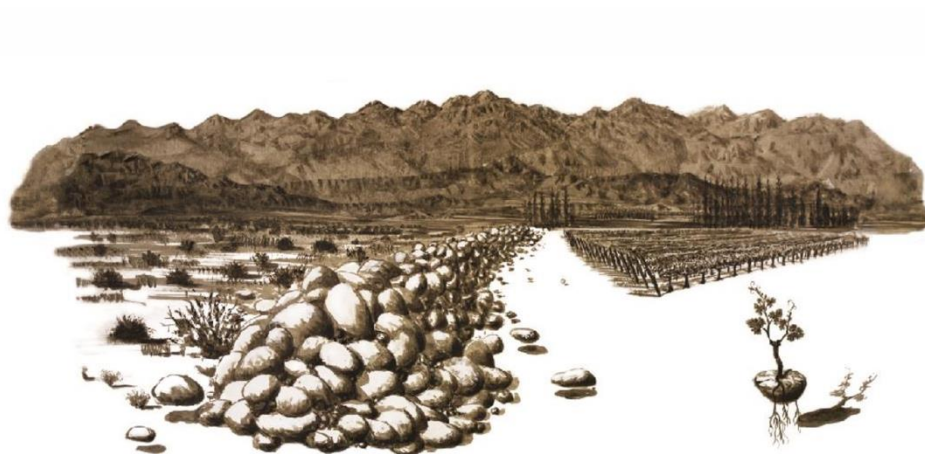


## FINCA PIEDRA INFINITA 2019

*Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira,  
Valle de Uco, Mendoza. 1100 m | 3609 ft.*



### VINOS DE FINCA

Esta Finca es un 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

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.

*Sebastián Zuccardi  
Viticultor*



**FINCA PIEDRA INFINITA**  
**2019**

**ORIGEN**

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. 1100 m | 3609 ft.

**PERFIL DEL SUELO**

Originados por el abanico aluvial del río Tunuyán. Muy pedregosos, calcáreos y heterogéneos.

Para este vino se seleccionaron parcelas de suelos con una capa superficial franco arenosa de entre 20 y 60 cm de espesor, descansando sobre un horizonte de piedra granítica recubierta de carbonato de calcio.

**COSECHA**

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.  
La totalidad del vino hizo su crianza en piletas de hormigón.

**COMPOSICIÓN**

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,83 g/l

PH: 3,65

*Sebastián Zuccardi, Viticultor*