



FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2019

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



VINOS DE PARCELA

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, muestra una de las facetas típicas del suelo de Paraje Altamira, donde a 40 centímetros de profundidad aparecen las grandes gravas y

pedras de granito recubiertas de material calcáreo. Al hacer estos vinos, me gusta pensar que provienen de un “lugar dicho”. Quienes trabajamos en este viñedo día a día, sabemos que tiene lugares especiales, con particularidades únicas.

Sebastián Zuccardi



FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2019

ORIGEN

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

PERFIL DEL SUELO

Aluvial, originado en el abanico del río Tunuyán. Con una capa superficial de 50 cm de arena de textura media y limo, y luego una capa de gravas graníticas de mediano a gran tamaño, recubiertas de carbonato de calcio en una matriz de limos y arcilla.

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 sobremadurez.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad.

Fermentación en vasijas de hormigón, sin epoxi, con levaduras nativas.

Crianza en piletas de concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,59 g/l

PH: 3,65

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker*