



CONCRETO 2021

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



VINOS DE VITICULTOR

Concreto es un vino muy importante en mi vida. Comenzar a hacerlo fue un paso clave en nuestro camino. Con él logramos liberarnos de las ataduras para ahondar en la confianza en el lugar donde cultivamos.

En Concreto buscamos desvestir el vino, potenciar su expresión del lugar y mostrar al desnudo la textura que nos dan los suelos calcáreos de Paraje Altamira. Para esto, seleccionamos solamente las

parcelas más pedregosas y calcáreas del viñedo y vinificamos con el racimo entero como se hacía antiguamente.

La fermentación y la guarda se hacen completamente en vasijas de hormigón sin epoxy, para evitar así la influencia de aromas y sabores que no provengan del viñedo y amplificar la textura del vino que transmite la energía de Paraje Altamira.

Sebastián Zuccardi

CONCRETO 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Finca Piedra Infinita, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

PERFIL DEL SUELO

Originados en el abanico aluvial del río Tunuyán, en su zona alta. Para este vino se seleccionan exclusivamente los suelos más pedregosos de la finca, en los que la piedra se encuentra a muy poca profundidad y con abundante cobertura de material calcáreo.

COSECHA

Fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras nativas en ánforas de concreto. La totalidad de la uva fermenta con racimo entero. Crianza en vasijas de concreto sin revestimiento epoxi.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,65 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 3,6



Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker