

ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2015

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
1100 msnm.

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Super calcáreo: Suelo aluvial poco profundo donde predominan grandes piedras erosionadas cubiertas de carbonato de calcio a partir de los 20cm de profundidad.

La cosecha 2015 se caracterizó por ser fresca, poco húmeda y con buena luminosidad

Las uvas se cosecharon manualmente la primera semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,5% vol.	5,7g/l	1,7 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos. Llenado de piletas por gravedad. Fermentación en piletas de hormigón, sin epoxi con levaduras nativas. Guarda del vino 70% en hormigón y 30% en barricas de roble de 500 litros usadas.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
