

ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2017

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

*1100 msnm.*



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 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.*

ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2017

**ORIGEN**

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

**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**

Esta añada se caracterizó por mostrar rendimientos bajos y una sanidad y calidad excepcionales. El verano cálido adelantó el inicio de la vendimia y se trabajó para cosechar cada parcela en su punto óptimo, evitando la sobremaduración. Los vinos presentan muy buen equilibrio y un perfil en el que predomina la fruta.

**VINIFICACION**

Cosecha manual con selección de racimos.  
Llenado de vasijas por gravedad.  
Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.  
Una parte del vino realizó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas.  
El vino restante se crió en piletas de hormigón.

**VARIEDAD**

100% Malbec

**ALCOHOL**

14 % vol.

**ACIDEZ TOTAL**

6.1 g/l

**AZUCAR RESIDUAL**

1.8 g/l

