



CONCRETO 2021

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

*Altitud, 1100 msnm*



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 epoxi, 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*  
*Viticultor*



## CONCRETO 2021

### ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza  
Altitud, 1100 msnm

### 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 en ánforas de concreto, con levaduras nativas. La totalidad de la uva fermenta con racimo entero. Crianza en vasijas de concreto.

VARIEDAD	ALCOHOL
100% Malbec	14 % vol.

ACIDEZ TOTAL	PH
5,58 %	3.59