



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2019

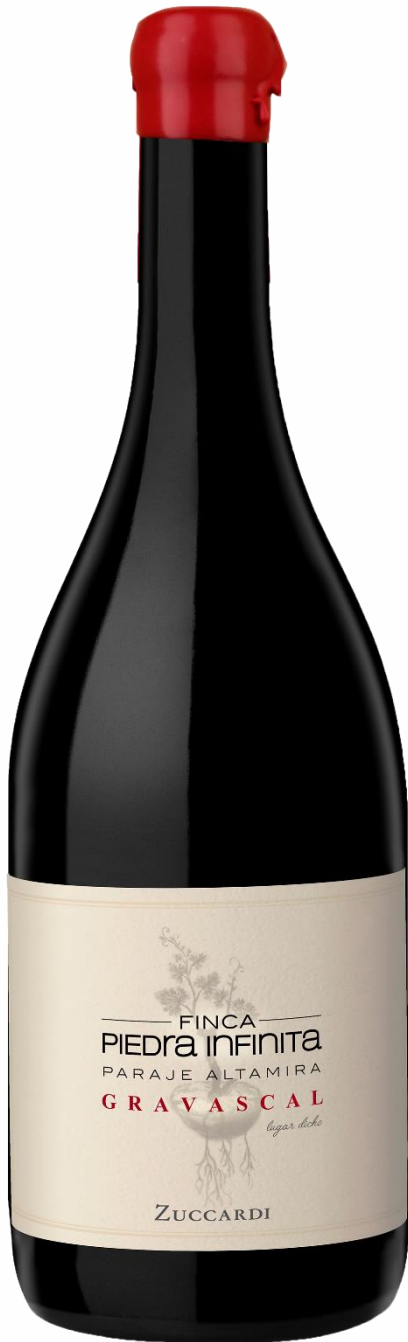
Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud, 1100 msnm



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 60 centímetros de profundidad aparecen las grandes gravas y piedras 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



ZUCCARDI PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2019

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 msnm-

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.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,59 %

PH

3,68

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.