



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 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 0,78 hectáreas. Ubicada en su lado Oeste, muestra la faceta más extrema del suelo de Paraje Altamira, donde desde la superficie lo único que encontramos es la piedra, cubierta con una capa extraordinariamente rica 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 SUPERCAL 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. Constituido por una capa de piedras que comienza prácticamente desde la superficie, con una extraordinaria cobertura de carbonato de calcio, inmersas en una matriz de arena fina y limo.

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 epoxy, con levaduras nativas.
Crianza en piletas de concreto.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,73 %

PH

3,64 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.