



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2017

IG Paraje Altamira, San Carlos, Finca Piedra Infinita, 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
Viticultor*



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2017

ORIGEN

IG Paraje Altamira, Finca Piedra Infinita, 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

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 y evitar la sobremadurez. Los vinos presentan un muy buen equilibrio y un perfil en el que predomina la fruta.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad. Fermentación en piletas de hormigón, sin epoxi, con levaduras nativas. Crianza en barricas de 500lts usadas.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,83 %

PH

3,68 grs/lit
