



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2017

*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 0,78 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  
Viticultor*



## ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2017

### ORIGEN

Paraje Altamira, San Carlos, Finca Piedra Infinita, Valle de Uco.  
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

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

6,6 g/l

### PH

3,71

---

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.