



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2018

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 2018

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

Fue una añada fresca y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades. Los vinos muestran gran color y mucha frescura, características de esta temporada, gracias a la cosecha de cada parcela en su momento óptimo.

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

5,73 g/l

PH

3,64