



CONCRETO 2021

*IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
1100 m | 3609 ft.*



VINOS DE VITICULTOR

Concreto es un vino muy importante en mi vida. Comenzar a hacerlo fue un paso clave en nuestro camino. Con él logramos liberarnos de las ataduras para ahondar en la confianza en el lugar donde cultivamos.

En Concreto buscamos desvestir el vino, potenciar su expresión del lugar y mostrar al desnudo la textura que nos dan los suelos calcáreos de Paraje Altamira. Para esto, seleccionamos solamente las

parcelas más pedregosas y calcáreas del viñedo y vinificamos con el racimo entero como se hacía antiguamente.

La fermentación y la guarda se hacen completamente en vasijas de hormigón sin epoxy, para evitar así la influencia de aromas y sabores que no provengan del viñedo y amplificar la textura del vino que transmite la energía de Paraje Altamira.

Sebastián Zuccardi



CONCRETO 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, Paraje Altamira ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

COSECHA

Fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Fermentación en ánforas de concreto, con levaduras nativas. La totalidad de la uva fermenta con racimo entero. Crianza en vasijas de concreto.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,65 g/l

PH: 3,6

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker