



CONCRETO 2022

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

1100 m | 3609 ft.

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1360 m | 4462 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 del Valle de Uco. 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 epoxi, para evitar así la influencia de aromas y sabores que no provengan del viñedo y amplificar la textura del vino que transmite la energía del Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



CONCRETO 2022

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
1100 m | 3609 ft.
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
1360 m | 4462 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira: 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.

Gualtallary: Ubicado en el pedemonte de la Cordillera Frontal, entre los 1200 y 1500 metros de altitud, Gualtallary presenta un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Su relieve accidentado, donde resaltan las Lomas del Jaboncillo, oculta suelos con gran contenido de material calcáreo y muy heterogéneos, formados por la superposición de distintas capas de arena, caliche y piedra.

COSECHA

La añada 2022 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

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: 5,77 g/l
PH: 3,63

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker*