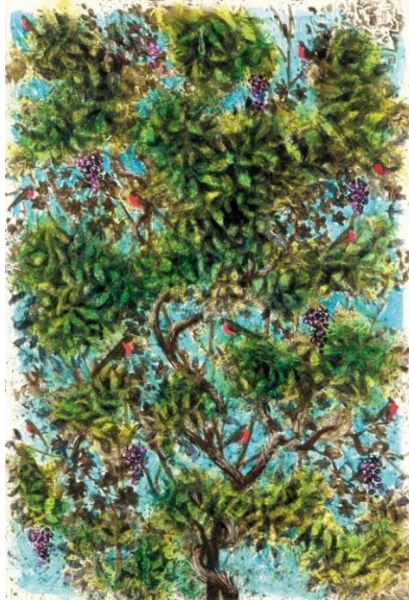


## FINCA LAS CUCHILLAS 2021

*IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. 1400 m | 4593 ft.*



### VINOS DE FINCA

Por su altura y cercanía a la montaña, San Pablo (especialmente donde se ubica Finca Las Cuchillas) es uno de los lugares más fríos del Valle de Uco. Esta condición hizo que la zona no se desarrollara vitícolamente hasta hace no tantos años, teniendo un pasado ganadero pastoril que en Mendoza conocemos como invernada.

Nuestra llegada a Finca Las Cuchillas fue la búsqueda de ese clima frío y sus suelos calcáreos, pensando en vinos blancos y en un perfil de tintos diferentes.

Su nombre hace referencia a los cordones de montaña que en ese lugar corren en dirección Oeste-Este y que conocemos bajo el nombre de “cuchillas”. Me gusta pensar que nuestra finca es un balcón para observar esas cuchillas típicas de esta zona cordillerana.

Finca Las Cuchillas fue plantada a partir del año 2013, en lo que conocemos puntualmente como San Pablo Estancia a 1400 msnm.

Es un lugar de clima frío, con heladas frecuentes y severas, lo que implica siempre un gran desafío. Sus suelos son aluviales con gran contenido de piedra, mayoritariamente granito, recubiertas con una gruesa capa de material calcáreo que definen la estructura y textura de los vinos. Es un lugar de brotación tardía y madurez lenta, una de las claves para este vino.

Este blanco 100% Chardonnay, es un auténtico vino de montaña. Es fresco, filoso y expresa con claridad la austeridad y severidad de la zona.

*Sebastián Zuccardi*



## FINCA LAS CUCHILLAS 2021

### ORIGEN

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco.

1400 m | 4593 ft.

### EL LUGAR

Este viñedo se ubica a tan solo 600 metros de distancia del frente montañoso. Su identidad se relaciona al clima frío y extremo, con temperaturas mínimas muy bajas. En su paisaje abundan los árboles y arroyos, que configuran un verdadero oasis en el pedemonte. Sus suelos aluviales se originaron en el río Las Tunas y presentan una capa de gravas medianas cubiertas de calcáreo aproximadamente a un metro de profundidad.

### COSECHA

La 2021 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

Selección de racimos. Prensado directo.  
Fermentación con levaduras autóctonas en vasijas de hormigón.  
Crianza en vasijas de hormigón.  
Sin fermentación maloláctica.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,17 g/l

PH: 3,19

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