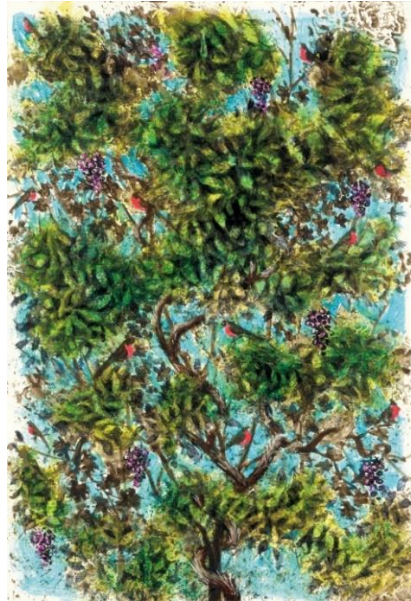


## FINCA LAS CUCHILLAS 2022

*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**  
**2022**

**ORIGEN**

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco.

1400 m | 4593 ft.

**EL LUGAR**

Este viñedo es el resultado de nuestra búsqueda del clima frío y los suelos calcáreos de San Pablo. Plantado a 1400 metros de altitud y a solo 600 metros de distancia de las primeras cuchillas de los Andes, es un auténtico balcón hacia esta zona cordillerana. Aquí cultivamos este Chardonnay, que refleja el auténtico paisaje y clima de la montaña.

**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**

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 g/l

PH: 3,23

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