

ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2012



ORIGEN Finca Piedra Infinita, Altamira, Valle de Uco, Mendoza 1100 msnm.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA *Super calcáreo*: Suelo aluvial poco profundo, donde predominan grandes piedras erosionadas cubiertas de carbonato de calcio a partir de los 20 cm de profundidad.

Fecha de cosecha: última semana de marzo 2012.

ALCOHOL 15.4% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.77 g/l | **AZUCAR RESIDUAL** 2.15

VINIFICACION Uvas seleccionadas manualmente, despalilladas y molidas. Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxi, con levaduras indígenas. Crianza en barricas y en piletas de hormigón.

NOTAS DE CATA Color rojo intenso. Expresa un gran carácter frutal con notas de fruta roja. Un vino con una gran acidez y estructura. Mineral con notas a piedra mojada y grafito con un final muy prolongado.

Sebastián Zuccardi, Winemaker