

## ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2013

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

### ORIGEN

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

### PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Súper calcáreo: Suelo aluvial poco profundo, donde predominan grandes piedras erosionadas cubiertas de carbonato de calcio a partir de los 20 cm de profundidad.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14% vol.	6 g/l	2.05 g/l

### VINIFICACIÓN

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 con tintes violetas. Expresa un gran carácter frutal, con notas de fruta roja, y un marcado carácter mineral, con notas a piedra mojada y grafito. Un vino con una destacada acidez y estructura, final muy prolongado.



---

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*

---