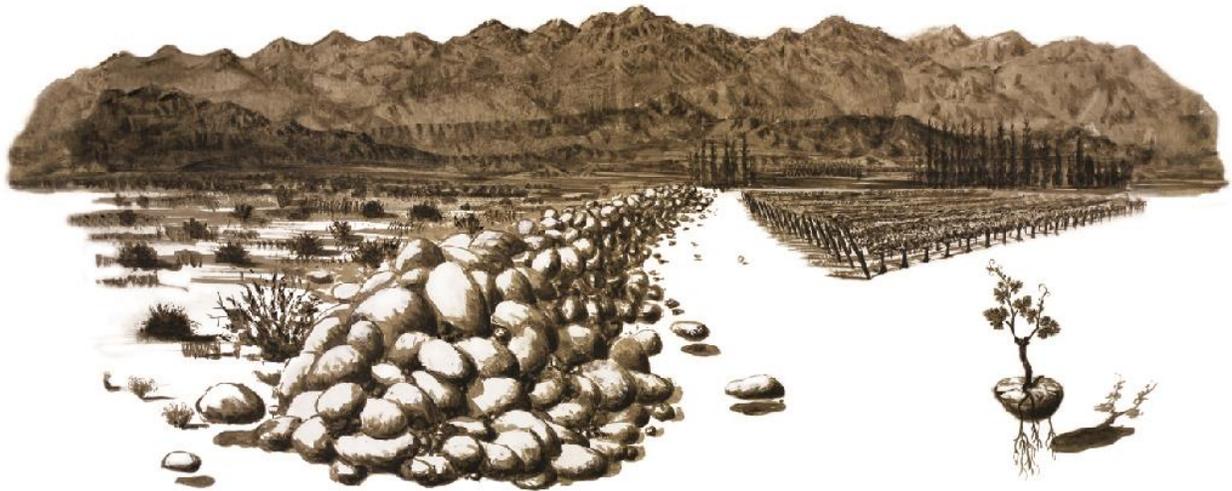


ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2016

*Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud, 1100 msnm.*



Esta Finca es un lugar extraordinario, de un paisaje aún más impresionante. Ningún hombre había puesto sus manos a trabajar sobre estos suelos. Los antiguos productores de Paraje Altamira trazaron la frontera donde se los permitió la piedra, y cultivaron históricamente las zonas más planas y menos pedregosas, más cercanas al pueblo de La Consulta, porque avanzar hacia el sur y hacia el oeste significaba adentrarse en el corazón de la parte más alta del abanico aluvial del río Tunuyán. Significaba, entonces, la lucha con la piedra.

Nosotros llegamos allí por intuición, impulsados por el paisaje. Y encaramos esa lucha, con energía, pero también con la humildad de saber que le

hacíamos frente a algo infinito.

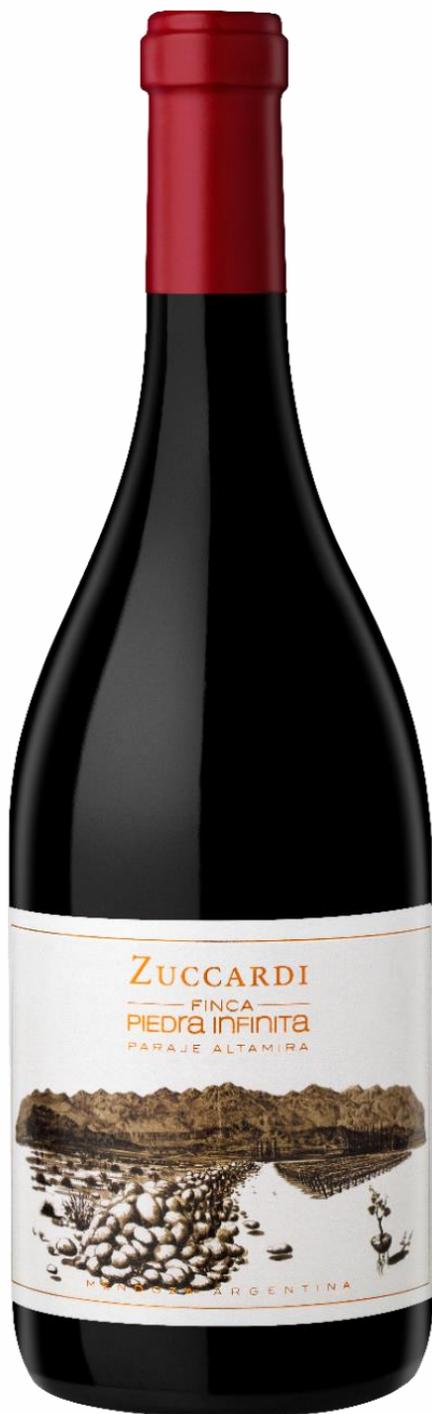
Fueron más de mil camiones llenos de piedra que debimos mover, para hacerle espacio a la vid.

Fue el primer paso de un camino desafiante. Porque cultivar este viñedo implica estudiar, trabajar, conocer cada hilera, cada piedra. Explorar incansablemente su enorme diversidad para poder interpretarla a través del vino.

Los vinos de Finca provienen de viñedos particulares de la familia, 100%.

Finca Piedra Infinita es un Malbec, que está construido con una cuidadosa selección de parcelas de la finca que crecen sobre los suelos menos profundos, tan abundantes en esta finca. Es un auténtico vino de montaña.

Sebastián Zuccardi, Viticultor.



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2016

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Altitud, 1100 msnm.

PERFIL DEL SUELO

Originados por el abanico aluvial del río Tunuyán. Muy pedregosos, calcáreos y heterogéneos. Para este vino se seleccionaron parcelas de suelos con una capa superficial franco arenosa de entre 20 y 60 cm de espesor, descansando sobre un horizonte de piedra granítica recubierta de carbonato de calcio.

COSECHA

Fue la añada más lluviosa y húmeda de los últimos 30 años en Mendoza. A pesar de su complejidad, las zonas altas del Valle de Uco, con sus suelos pedregosos y clima ventoso, lograron conducir los racimos a madurez en excelente estado sanitario. Debido a estas condiciones tan particulares, los vinos presentan alcoholes más bajos que lo habitual, elevada acidez, intensa expresión aromática, gran elegancia y fineza.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos. Llenado de vasijas por gravedad. Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas. Una parte del vino realizó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas. El vino restante se crió en piletas de hormigón.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5.7 g/l

AZUCAR RESIDUAL

1.7 g/l

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