



FÓSIL 2022

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



VINOS DE PARAJE

Fósil es un vino blanco de montaña. Proviene de nuestro viñedo en el Paraje Estancia dentro de la IG San Pablo, a 1400 metros de altura, y a tan sólo 600 metros de distancia del inicio de la Cordillera.

La inmensidad de la cordillera y esta cercanía, convierten en extremo todo lo que la rodea: su clima, su paisaje, su identidad.

Fósil es un vino de lugar. Nacido de la combinación irreplicable del clima frío, los suelos calcáreos, y las brisas andinas de una de las zonas más altas del Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



FÓSIL 2022

ORIGEN

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

1400 m | 4593 ft.

EL LUGAR

Emplazado a 1400 metros de altitud y a tan solo 600 metros de distancia del frente montañoso, este paraje de San Pablo tiene un clima frío y extremo. 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 a partir de los 80 cm de profundidad.

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. Llenado de piletas de concreto por gravedad. Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto. El 75% del vino hizo su crianza en concreto. El 25% restante se crió en barricas usadas de roble francés de 500 litros sin tostar. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 12,9% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,42 g/l

PH: 3,2

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker