



## FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2017

*Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira,  
Valle de Uco. 1100 m | 3609 ft.*



### VINOS DE PARCELA

En nuestra búsqueda de la expresión más pura de la identidad de la Finca Piedra Infinita, llegamos a esta pequeña parcela de 0,73 hectáreas. Ubicada en su extremo Noreste, muestra una de las facetas típicas del suelo de Paraje Altamira, donde a 40 centímetros de profundidad aparecen las grandes gravas y

pedras de granito recubiertas de material calcáreo. Al hacer estos vinos, me gusta pensar que provienen de un “lugar dicho”. Quienes trabajamos en este viñedo día a día, sabemos que tiene lugares especiales, con particularidades únicas.

*Sebastián Zuccardi*



## FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2017

### ORIGEN

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1100 m | 3609 ft.

### EL LUGAR

Hay lugares escondidos en cada finca con una identidad tan marcada que resaltan entre los demás. Este vino nace de una pequeña parcela de 0,73 hectáreas, ubicada en el sector noreste de la Finca Piedra Infinita, en Paraje Altamira, a 1100 metros de altitud. En este rincón único e irrepetible del viñedo, las plantas de malbec crecen sobre un suelo donde a 50 centímetros de profundidad aparecen enormes gravas y rocas de granito cubiertas de calcáreo.

### COSECHA

Esta añada se caracterizó por mostrar rendimientos bajos y una sanidad y calidad excepcionales. El verano cálido adelantó el inicio de la vendimia y se trabajó para cosechar cada parcela en su punto óptimo y evitar la sobremadurez. Los vinos presentan un muy buen equilibrio y un perfil en el que predomina la fruta.

### VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad.

Fermentación en vasijas de hormigón, sin epoxi, con levaduras nativas.

Crianza en vasijas de concreto.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,83 g/l

PH: 3,68

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