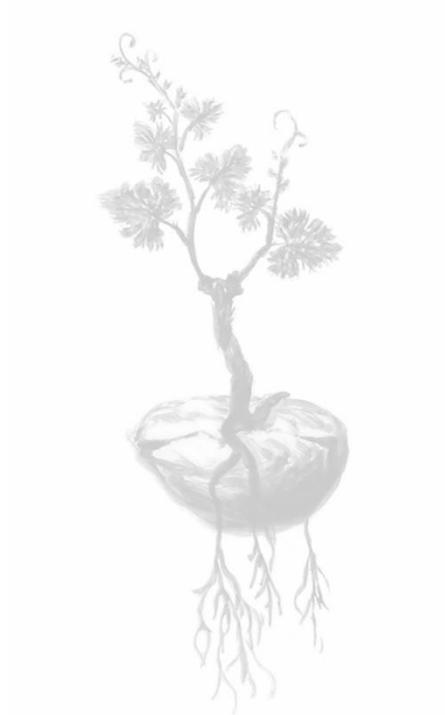




FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2015

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



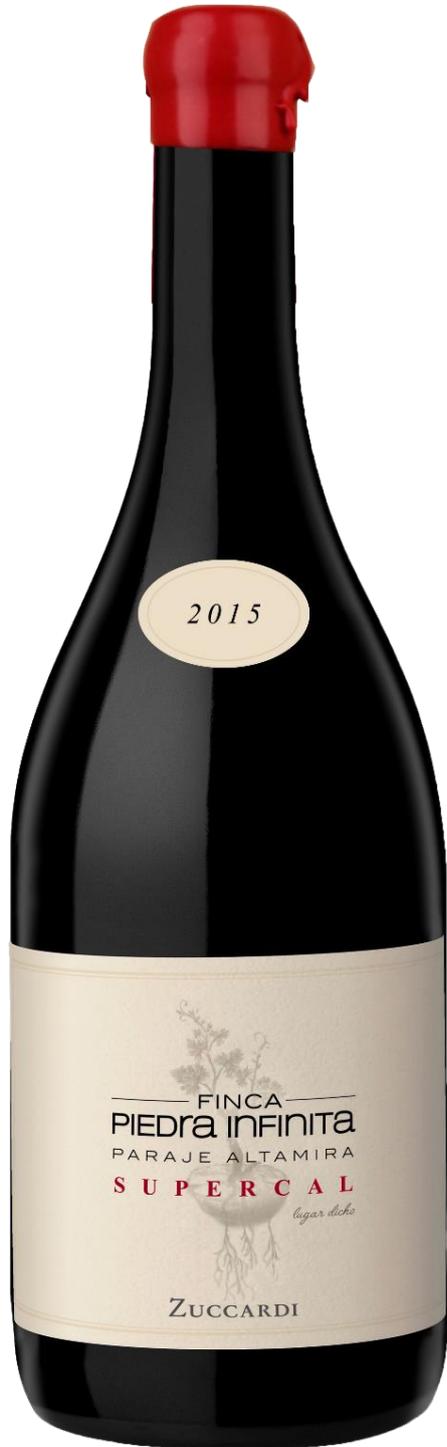
VINOS DE PARCELA

En nuestra búsqueda de la expresión más pura de la identidad de la Finca Piedra Infinita, llegamos a esta pequeña parcela de 0,93 hectáreas. Ubicada en su lado Oeste, muestra la faceta más extrema del suelo de Paraje Altamira, donde desde la superficie lo único que encontramos es la piedra, cubierta con una

capa extraordinariamente rica 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 SUPERCAL 2015

ORIGEN

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

EL LUGAR

Se ubica en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud y ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

COSECHA

Fue una añada húmeda, con precipitaciones por arriba del promedio histórico. Las zonas altas, con suelos bien drenados y microclimas más secos se vieron beneficiadas. Los vinos de esta añada presentan una amplia paleta aromática en la que predominan las notas frescas. En boca hay una importante acidez y estructura tánica.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad. Fermentación en piletas de hormigón, sin epoxi, con levaduras nativas.

Crianza en barricas de 500lts usadas.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 13,8% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,67 g/l

AZUCAR RESIDUAL: 1,8

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker