



## FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2019

*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 2019

### 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

La 2019 fue una cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobremadurez.

### VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad.

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

Crianza en piletas de concreto.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,59 g/l

PH: 3,65

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