



## FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2021

*Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, San Carlos, 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 50 centímetros de profundidad aparecen las grandes gravas y

piedras 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 2021

### ORIGEN

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

### EL LUGAR

Este viñedo, plantado a 1100 metros de altitud en la zona más alta del abanico aluvial del río Tunuyán, refleja la identidad característica de Paraje Altamira. Su suelo descansa sobre una infinidad de piedras y grandes rocas de granito recubiertas de calcáreo, con una complejidad que solo puede encontrarse muy cerca de los Andes.

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. 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 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

### 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: 6,09 g/l      PH: 3,6

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