



FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2020

*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 0,93 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 2020

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 0,93 hectáreas, ubicada en el sector noroeste de la finca. En este rincón único e irrepetible del viñedo, las plantas de malbec crecen sobre un suelo ocupado enteramente por piedras aluviales cubiertas de calcáreo.

COSECHA

La 2020 fue una cosecha muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos.

Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, llenado de piletas por gravedad. Fermentación en vasijas de hormigón, sin epoxy, con levaduras nativas. Crianza en vasijas de concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec ALCOHOL: 14% vol.
ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l PH: 3,57

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker