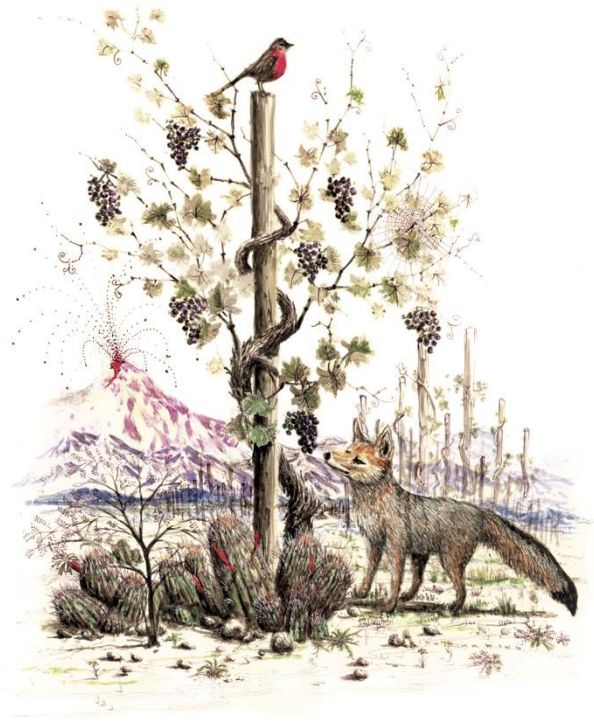




FINCA LAS CERRILLADAS 2023

*Finca Las Cerrilladas, Gualtallary, Tupungato
Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4462 ft.*



VINOS DE FINCA

Con los estudios y años de experiencia acumulada en otras zonas del Valle de Uco, nos decidimos a plantar nuestros primeros viñedos en Gualtallary, en el paraje conocido como Gualtallary Monasterio.

Finca Las Cerrilladas, está ubicada a 1360 metros de altitud, al pie de las lomas del Jaboncillo (de allí su nombre).

Es una finca de parcelas, donde cada una de ellas, acompaña la diversidad de los suelos calcáreos, rodeadas de vegetación nativa de la zona.

Hemos dividido el viñedo en 30 parcelas de diferentes tipos de suelos, exposiciones y formas de cultivo. Cada lote fue vinificado por separado, para luego construir el vino a través de un corte que mejor representa la identidad de este viñedo.

Este vino de Finca es 100% Malbec con gran sentido de lugar.

Sebastián Zuccardi

FINCA LAS CERRILLADAS 2023

ORIGEN

Finca Las Cerrilladas, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4662 ft.

EL LUGAR

Esta finca se encuentra a 1360 metros de altitud, al pie de las Lomas del Jaboncillo, en el paraje de Gualtallary que conocemos como “Monasterio” y es el resultado de la búsqueda de la síntesis entre el viñedo y el paisaje. Sus 30 parcelas rodeadas de la vegetación nativa del pedemonte, respetan la riqueza de relieve y tipos de suelo de este lugar, en donde abundan el caliche y las gravas cubiertas de calcáreo, bajo un clima de auténtico desierto de montaña.

COSECHA

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez.

Los vinos muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.

Llenado de vasijas por gravedad.

Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.

Crianza en vasijas de hormigón.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,1 g/l

PH: 3,66



Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker