



FINCA PIEDRA INFINITA 2022

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



VINOS DE FINCA

Esta Finca es un lugar extraordinario, de un paisaje aún más impresionante. Ningún hombre había puesto sus manos a trabajar sobre estos suelos. Los antiguos productores de Paraje Altamira trazaron la frontera donde se los permitió la piedra, y cultivaron históricamente las zonas más planas y menos pedregosas, más cercanas al pueblo de La Consulta, porque avanzar hacia el sur y hacia el oeste significaba adentrarse en el corazón de la parte más alta del abanico aluvial del río Tunuyán. Significaba, entonces, la lucha con la piedra.

Nosotros llegamos allí por intuición, impulsados por el paisaje. Y encaramos esa lucha, con energía, pero también con la humildad de saber que le hacíamos frente a algo infinito.

Fueron más de mil camiones llenos de piedra que debimos mover, para hacerle espacio a la vid.

Fue el primer paso de un camino desafiante. Porque cultivar este viñedo implica estudiar, trabajar, conocer cada hilera, cada piedra. Explorar incansablemente su enorme diversidad para poder interpretarla a través del vino.

Los vinos de Finca provienen de viñedos particulares de la familia, 100%.

Finca Piedra Infinita es un Malbec, que está construido con una cuidadosa selección de parcelas de la finca que crecen sobre los suelos menos profundos, tan abundantes en esta finca. Es un auténtico vino de montaña.

Sebastián Zuccardi



FINCA PIEDRA INFINITA 2022

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, 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. Cosechado según sus 12 variaciones de tipo de suelo, este malbec representa la búsqueda y la interpretación de este lugar único.

COSECHA

La añada 2022 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.
Llenado de vasijas por gravedad.
Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.
La totalidad del vino hizo su crianza en piletas de hormigón.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,15 g/l

PH: 3,61

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