



FÓSIL 2024

*IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.
1400 m | 4593 ft.*



VINOS DE PARAJE

Fósil es un vino blanco de montaña. Proviene de nuestro viñedo en el Paraje Estancia dentro de la IG San Pablo, a 1400 metros de altura, y a tan sólo 600 metros de distancia del inicio de la Cordillera.

La inmensidad de la cordillera y esta cercanía, convierten en extremo todo lo que la rodea: su clima, su paisaje, su identidad.

Fósil es un vino de lugar. Nacido de la combinación irrepetible del clima frío, los suelos calcáreos, y las brisas andinas de una de las zonas más altas del Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



FÓSIL 2024

ORIGEN

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

1400 m | 4593 ft.

EL LUGAR

Emplazado a 1400 metros de altitud y a tan solo 600 metros de distancia del frente montañoso, este paraje de San Pablo tiene un clima frío y extremo. En su paisaje abundan los árboles y arroyos, que configuran un verdadero oasis en el pedemonte. Sus suelos aluviales se originaron en el río Las Tunas y presentan una capa de gravas medianas cubiertas de calcáreo a partir de los 80 cm de profundidad.

COSECHA

La 2024 fue una cosecha templada y seca, con un progreso de la madurez lento y progresivo, lo que se tradujo en una gran sanidad en las uvas y vinos con frescura, estructura, excelente acidez natural, balance y elegancia.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de piletas de concreto por gravedad. Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto. Crianza en concreto. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l

PH: 3,26

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker