



FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2022

*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 2022

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 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

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: 6,31 g/l

PH: 3,63

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