



FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL 2023

*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 2023

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 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

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: 5,98 g/l	PH: 3,62

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker