



CONCRETO 2020

IG Paraje Altamira, San Carlos, Finca Piedra Infinita Valle de Uco, Mendoza

Altitud, 1100 msnm



Concreto es un vino muy importante en mi vida. Comenzar a hacerlo fue un paso clave en nuestro camino. Con él logramos liberarnos de las ataduras para ahondar en la confianza en el lugar donde cultivamos.

En Concreto buscamos desvestir el vino, potenciar su expresión del lugar y mostrar al desnudo la textura que nos dan los suelos calcáreos de Paraje Altamira. Para esto, seleccionamos solamente las parcelas más pedregosas y calcáreas del viñedo y

vinificamos con el racimo entero como se hacía antiguamente.

La fermentación y la guarda se hacen completamente en vasijas de hormigón sin epoxi, para evitar así la influencia de aromas y sabores que no provengan del viñedo y amplificar la textura del vino que transmite la energía de Paraje Altamira.

Sebastián Zuccardi
Viticultor

ZUCCARDI CONCRETO 2020

ORIGEN

Finca Piedra Infinita,
IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza
Altitud, 1100 msnm

PERFIL DEL SUELO

Originados en el abanico aluvial del río Tunuyán, en su zona alta. Para este vino se seleccionan exclusivamente los suelos más pedregosos de la finca, en los que la piedra se encuentra a muy poca profundidad y con abundante cobertura de material calcáreo

COSECHA

Cosecha muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos. Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

VINIFICACIÓN

Fermentación en ánforas de concreto, con levaduras nativas. La totalidad de la uva fermenta con racimo entero. Crianza en vasijas de concreto.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,85 %

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

