

Zuccardi

Expression cristalline d'un terroir calcaire d'altitude, Gravascal 2020 révèle avec précision l'âme minérale de Paraje Altamira.



Finca Piedra Infinita Gravascal 2020

Mendoza, Argentine

Région et vignobles



Le sol de cette parcelle est typique de Paraje Altamira : une couche superficielle sableuse-limoneuse laisse rapidement place, à 40 cm de profondeur, à une concentration exceptionnelle de **graviers et de pierres granitiques recouverts de calcaire actif**. Ces galets massifs, parfois supérieurs à 20 tonnes, confèrent au vin une structure verticale, une minéralité vibrante et une identité rare.

Vinification

L'année 2020 a été marquée par une **maturité accélérée** et des rendements faibles, rendant la vendange courte et techniquement exigeante. Les raisins, récoltés à parfaite maturité et en excellent état sanitaire, ont été sélectionnés manuellement, puis encuvés par gravité dans des cuves en **béton brut, sans revêtement**.

La fermentation a été conduite à l'aide de **levures indigènes**, dans une démarche de transparence et de respect du lieu. Le vin a été **élevé exclusivement en béton**, sans bois, afin de préserver l'**intégrité texturale et la pureté minérale** du terroir. Aucune filtration ou intervention aromatique n'est venue altérer son expression.

Notes de dégustation

- Robe: Rubis dense, aux reflets violets brillants.
- Nez : Nez précis et floral mêlant violette écrasée, groseille, mine de crayon, pierre concassée et herbes de montagne. L'expression aromatique évoque la fraîcheur de l'altitude.
- Bouche: Attaque droite, bouche fluide mais tendue, soutenue par des tanins crayeux et une acidité vive. Le cœur fruité s'étire sur une finale minérale, saline et persistante, évoquant la pierre humide et le sol calcaire.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec







Finca Piedra Infinita Gravascal 2020

Le saviez-vous?

Le nom *Gravascal* est la contraction de *grava* (gravier) et *cal* (chaux), deux éléments clés du sol de cette parcelle. Cette cuvée est issue d'un **lieu-dit** au sens bourguignon du terme : un micro-terroir identifié, isolé, vinifié et élevé séparément pour révéler son caractère propre. Avec seulement **0,73 hectare**, ce vin figure parmi les plus confidentiels et les plus précis produits par Zuccardi.

Idées d'accords mets-vins

- Magret de canard rôti, réduction de cerise noire : l'acidité du fruit et les tanins du vin rencontrent la richesse de la viande.
- Tartare de bœuf aux herbes fraîches et câpres : un accord subtil sur la précision et l'élégance.
- Betterave rôtie, fromage de chèvre et noix : la texture du plat dialogue avec la salinité du vin.
- Manchego demi-affiné : accentue les notes minérales et la finale crayeuse.

98

Robert Parker (RP): 98 Points (2020)

There is a lot of subtleness, precision, elegance and harmony in the 2020 Finca Piedra Infinita Gravascal. It comes from a plot that takes well the warmer and cooler vintages like this 2020, when the wine achieved transparency, elegance and precision, which are the three characteristics they seek for in their wines. Like all of the top-of-the-range wines from their property in Paraje Altamira, this fermented with indigenous yeasts in concrete and matured exclusively in concrete and didn't see any oak to keep the poise, elegance and balance while showing the character of the vintage, place and variety. 1,400 bottles were filled in June 2021.



James Suckling (JS): 98 Points (2020)

Superb depth here. Oyster shells, thyme, wild herbs, ink, graphite and lots of black cherries. A powerhouse of tannins on the full-bodied palate; vertical, colossal. Austere and puristic but super confident and chalky. Polished, too. Drink or hold.



Vinous (Antonio Galloni) (VN): 97 Points (2020)

The 2020 Malbec Finca Piedra Infinita Gravascal hails from a tiny plot in the eponymous vineyard in Paraje Altamira, where the soils are rich in gravel and chalk. Purple in the glass. The sharply defined nose delivers rose, mint, plum, raspberry and violet notes. Dry and restrained in the mouth, the lean, taut palate resonates with a rich, chalky texture and juicy mouthfeel. The complex, extremely nuanced red asks intriguing questions of the drinker. The precision is all the more admirable, given the warm year.



