



Zuccardi

Une interprétation vibrante du terroir calcaire extrême de Paraje Altamira, révélant un Malbec d'une pureté et d'une tension remarquables.



Finca Piedra Infinita Supercal 2018

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La Finca Piedra Infinita se situe à **Paraje Altamira**, au cœur de la vallée de Uco à Mendoza, à 1 100 mètres d'altitude. Cette région bénéficie d'un **climat tempéré frais**, d'une grande amplitude thermique et de sols alluviaux complexes. Supercal provient d'une minuscule parcelle de **0,93 hectare** située à l'ouest du vignoble, là où les sols présentent l'expression la plus extrême : une surface recouverte de **pierres massives** mêlées à une concentration exceptionnelle de **calcaire actif**.

Ces sols confèrent au vin une **minéralité tranchante**, une tension remarquable et une structure définie. Ce terroir est cultivé avec un soin quasi-bourguignon, visant à révéler les caractéristiques intrinsèques de chaque lieu-dit au sein de la finca.

Vinification

L'année 2018 fut **fraîche et sèche**, garantissant une excellente santé des raisins et une belle concentration aromatique. La vendange est réalisée **manuellement**, avec une sélection rigoureuse des grappes sur le pied.

La fermentation est conduite **en cuves béton**, avec levures indigènes, sans intrants œnologiques. L'élevage est également effectué **exclusivement en cuve béton**, sans passage en bois, afin de préserver la **pureté cristalline du fruit et l'expression calcaire du terroir**.

Le vin est élaboré à partir de **100 % Malbec**, avec un degré alcoolique de 14 %, une acidité totale de 5,89 g/l et un pH de 3,68.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe violette intense, aux reflets pourpres, typique des Malbecs d'altitude.
- **Nez** : Arômes de pierre concassée, mine de crayon, herbes sauvages, rehaussés de fruits noirs comme la mûre et la prune fraîche.
- **Bouche** : Tension calcaire, tanins fins mais affirmés, belle fraîcheur. Le vin révèle des notes de cerise noire, de groseille, de graphite et une salinité persistante. Finale longue et épurée.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Finca Piedra Infinita Supercal 2018

Le saviez-vous ?

Le nom **Supercal** est une contraction de « *super calcaire* » : il fait référence à la **concentration exceptionnelle de calcaire actif** dans cette parcelle précise. Cette particularité géologique, rare en Argentine, confère au vin **une texture crayeuse et une minéralité vibrante**, à la manière des plus grands terroirs calcaires du monde.

Idées d'accords mets et vins

- **Bœuf maturé grillé, sauce chimichurri** : La structure minérale du vin équilibre la richesse de la viande et les herbes vives.
- **Côtelettes d'agneau au romarin** : Les notes herbacées du vin font écho aux arômes du plat.
- **Risotto aux champignons et huile de truffe** : Accord umami-minéral d'une grande complexité.
- **Fromages affinés comme le Manchego ou le Comté** : Leur salinité et leur texture cristalline résonnent avec la finale calcaire du vin.



Robert Parker (RP) : 98 Points (2018)

There is a strong iron note in the 2018 Finca Piedra Infinita Supercal, a Malbec from a small plot within Piedra Infinita, usually the first plot to be harvested within Piedra Infinita. It's an extreme plot, very shallow and with pure stone and a strong character. They found this plot in search for "cal," pure limestone, so they want a strong sensation of chalk in the wine here. This is austere, and I think it's more precise than in previous vintages. Only 1,000 bottles were filled in August 2019.

