

Zuccardi

Finca Piedra Infinita 2018 est un Malbec de haute altitude, issu du vignoble familial de Zuccardi à Paraje Altamira, qui reflète la puissance et la richesse minérale du terroir de Mendoza.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



Finca Piedra Infinita 2018

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **vignoble Finca Piedra Infinita** se situe dans l'IG Paraje Altamira, dans la Vallée de l'Uco, Mendoza. Niché à une altitude de **1 100 mètres (3 609 pieds)**, le vignoble repose sur la partie la plus élevée de l'éventail alluvial formé par le fleuve Tunuyán, où les sols sont extrêmement pierreux et calcaires. La couche de surface est constituée de **limon sableux**, allant de 20 à 60 centimètres de profondeur, recouvrant une base de grandes pierres granitiques enrobées de carbonate de calcium. Ce paysage exigeant a nécessité l'évacuation de plus d'un millier de chargements de pierres, témoignant de l'engagement de Zuccardi envers la culture de ce vignoble unique.

Le **millésime 2018** a bénéficié de conditions fraîches et sèches, préservant la santé des raisins et aboutissant à des vins de couleur vibrante et de grande fraîcheur. La précision dans le choix du moment de récolte pour chaque parcelle a contribué à la pureté et à l'élégance de ce millésime, capturant le caractère du terroir d'Altamira.

Vinification

La vinification de Finca Piedra Infinita 2018 reflète l'engagement de Zuccardi envers une intervention minimale et l'expression du terroir. Les grappes sont **récoltées à la main avec une sélection minutieuse**, puis transférées par gravité dans des cuves en béton pour la fermentation. La fermentation se fait avec des **levures indigènes** dans des cuves en béton non enduites, renforçant la pureté et la minéralité du vin. L'ensemble du vin est ensuite **élevé en cuves de béton**, préservant l'expression naturelle du fruit et du sol, sans aucune influence du chêne.

Ce **100% Malbec** présente un taux d'alcool de **14%**, une acidité totale de **5,89 g/L**, et un **pH de 3,67**, offrant un vin équilibré, avec une fraîcheur vibrante et des tannins structurés.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Piedra Infinita 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond, avec une intensité révélant sa concentration.
- **Arôme** : Arômes de **mûre, prune** et notes florales, accompagnés de nuances minérales et terreuses qui reflètent les sols calcaires.
- **Palais** : Corps plein et structuré, avec des tannins fins et une acidité rafraîchissante. En bouche, des saveurs de fruits noirs, un cœur minéral et une longue finale complexe capturent l'essence du terroir caillouteux d'Altamira.

Le Saviez-vous ?

Finca Piedra Infinita est le résultat de la vision de Zuccardi de repousser les limites de la viticulture argentine. Le nom « Piedra Infinita », ou « Pierre Infinie », reflète le paysage extrême du vignoble, où les pierres dominent le profil du sol, créant un terroir unique qui a nécessité l'évacuation de vastes quantités de roche. Chaque parcelle du vignoble est minutieusement étudiée, faisant de ce vin un hommage au terroir unique d'Altamira.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Asado Argentin (Viandes Grillées)** : La structure et la profondeur du vin se marient aux saveurs robustes des viandes grillées argentines, rehaussant le profil savoureux du bœuf, de l'agneau et des saucisses.
- **Risotto aux Champignons Sauvages** : Les saveurs terreuses des champignons complètent les nuances minérales du vin, tandis que son acidité équilibre la richesse du risotto.
- **Aubergines Rôties avec Mélasse de Grenade** : Les notes de fruits noirs et les tannins du vin se marient aux saveurs caramélisées de l'aubergine, tandis que la grenade apporte un contraste frais.
- **Fromage Manchego Affiné** : Les saveurs noisetées et intenses du Manchego s'associent parfaitement aux tannins et à l'acidité du vin, créant un accord équilibré et complexe.

99

Robert Parker (RP) : 99 Points (2018)

There is a reductive character in the 2018 Finca Piedra Infinita that I also found in the Finca Piedra Infinita Gravascal. There is also a big connection with the 2016, more than with the 2017. There is tension and crunchiness here, and the finish is very mineral, dry and chalky but coupled with deep flavors. The wine feels very young and with huge potential to develop in bottle. The symmetry of the cooler vintages in this bottling is here: there's precision, detail and nuance. There's purity and restraint and great harmony. There is energy and light, power and balance. This is as good as it gets.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Piedra Infinita 2018

James Suckling (JS) : 99 Points (2018)

Aromas of crushed fruit with mushrooms, dried flowers, ash, charcoal, iodine and bark, following through to a full-bodied palate with superb depth of fruit and layers of polished, fine tannins. Extremely long and seamless. A beauty by all accounts. Complex. Juicy. Supple. Better after 2023, when it will give you all it has stored up in goodness, character and uniqueness.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2017)

A Malbec from Paraje Altamira, the grapes selected from vines growing in eight different types of soil at the Finca Piedra Infinita vineyard before half of them were aged in used barrels for 12 months. The measured nose offers an herb, violet and lavender core from which blackberry subsequently emerges. Makes a big entrance with energy and juice before ceding the impetus to a chalkiness that turns the spotlight on the texture sustained by a flavor-enhancing salinity. A long-lasting, profoundly layered wine.