



## FINCA PIEDRA INFINITA 2013

**Cepages:** 100% Malbec

**Zone d'origine:** Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. (Argentina)

**Altitude :** 1100 m au-dessus du niveau de la mer.

**Profil de sol et de Récolta :** Super calcaire: sol alluvionnaire court, avec un conglomérat de gros rochers à 20 cm .

**Pluviométrie moyenne annuelle :** 308 mm.

**Température moyenne pendant les mois de maturation :** 20,5°C

**Amplitude thermique moy. pendant les mois de matur. :** 14,5°C.

**Evapotranspiration potentielle annuelle :** 1 197mm.

**Production :** Cépages sélectionnés manuellement, égrappés et moulus. La fermentation dans des piscines en béton coniques tronquées, sans époxy, avec levures indigène. Vieillissement en fûts de chene et cuve de béton.

**Degré alcoolique :** 14 % vol.

**Acidité :** 6 g/l.

**Sucre résiduel :** 2.05 g/l.

### Notes de Dégustation

Couleur rouge foncé aux reflets violacés. Il exprime un grand caractère fruité avec des notes de fruits rouges. Un vin de grande structure et d'acidité. Minéral avec des notes de pierre mouillée et de graphite. Longue finale.

**Mets/accords :** excellent pour accompagner des viandes grillées et des fromages affinés. .

**Service :** servir à 16-18°C.

### Récompenses:

Tim Atkin MW 2017: 98 points.

Robert Parker Wine Advocate 2014 : 97 points.

Wine Enthusiast 92 points.



98 points



97 points



92 points