



FINCA  
*La Escuela*

## LA PIEDRA



Finca La Escuela está ubicada en el distrito de Paraje Altamira, en el sur de Valle de Uco. Su nombre se debe a una escuela rural de más de 100 años de antigüedad ubicada en la propiedad. Apoyamos activamente la escuela, con donaciones y trabajos con los chicos. La finca tiene una gran variedad de suelos, cada uno aportando distintos aromas, sabores y textura a la uva cultivada allí. La Arena es el perfil de suelo más cálido, que produce un vino de aromas especiados, sabores a frutas negras maduras y una textura muy suave.

**TERROIR:** Paraje Altamira.

**VARIETAL:** 100% Malbec

**ALTITUD:** 1050 msnm.

**SUELO:** Piedra

**VINIFICACIÓN:** Micro-vinificaciones en pequeñas piletas de cemento y en bines plásticos de 500 kg. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío de 48 hs y se fermenta en 10-15 días a temperaturas controladas de 24 y 26 °C. Manejo de sombrero manual, realizando 2 a 4 movimientos diarios.

**CRIANZA:** 12 meses en barrica de roble francés con un pequeño porcentaje de barricas nuevas.

*Los suelos pedregosos tienen un alto nivel de drenaje, además de atraer la intensidad lumínica aportando así temperatura a dichos suelos. Es por ello que aquí se encuentra un vino con mayor media boca y características minerales producto de la piedra.*

# M I L SUELOS