



POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO
TUPUNGATO SAUVIGNON BLANC 2019

La Carrera, Tupungato, Valle de Uco. Altitud, 1500 msnm

POLIGONOS
del Valle de Uco



Hacemos vinos de montaña. La Cordillera de los Andes marca la identidad de nuestros vinos, ya que es determinante en el clima, el agua y los suelos.

Creemos que el Valle de Uco es, por su cercanía, la zona que mejor expresa esa identidad de montaña en Mendoza. Desde que comenzamos a explorar su diversidad, fui cautivado por la riqueza austera y la unicidad de cada uno de sus pueblos.

Polígonos es la expresión de esos pueblos del Valle. Son vinos que quieren hacernos viajar por esos sitios, a través de sus paisajes, climas y suelos.

Sus uvas provienen de lugares dispersos. Pueblos habitados por viticultores desde hace generaciones. Imaginar esos pueblos en un mapa nos hace ver formas y aristas. Una caprichosa geometría tan diversa como los lados de un Polígono. Tan diversa como los vinos de cada pueblo.

Sebastián Zuccardi



**POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO
TUPUNGATO SAUVIGNON BLANC 2019**

ORIGEN

La Carrera, Tupungato, Valle de Uco.
Altitud: 1500 msnm

PERFIL DEL SUELO

Suelos aluviales muy complejos, con depósitos de pequeños abanicos nacidos entre la Cordillera Frontal y la Sierra del Totoral. Heterogéneos, con textura normalmente franca, y ocasionalmente con mayor contenido de materia orgánica.
A profundidad variable se encuentran capas de gravas pequeñas.

COSECHA

Cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

VINIFICACIÓN

Maceración de 10 días sobre las pieles.
Fermentación y crianza en vasijas de concreto.

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL

13,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL

7,5 %

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.