



POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO
TUPUNGATO SEMILLÓN 2019

El Peral, Tupungato, Valle de Uco. Altitud, 1200 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 SEMILLON 2019

ORIGEN

El Peral, Tupungato, Valle de Uco.
Altitud: 1200 msnm

PERFIL DEL SUELO

Suelos aluviales de la zona distal del abanico del río Las Tunas y con aporte de las Lomas del Peral. Heterogéneos. Profundidad de entre 1,00 y 1,50 m, con capas de grava pequeña con ocasional cobertura de calcáreo.

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, excelente fruta y nada de sobre madurez.

VINIFICACIÓN

Prensado directo.
Fermentación con levaduras nativas.
Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en barricas de roble francés de 500 L, sin tostar.
Sin fermentación maloláctica.

| | |
|-----------------|----------------|
| VARIEDAD | ALCOHOL |
| 100% Semillón | 13 % vol. |

| | |
|---------------------|------------------------|
| ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL |
| 6,7 % | 1,8 g/l |

SEBASTIÁN ZUCCARDI, *Viticultor.*
