



POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO  
TUPUNGATO SEMILLON 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**

100% Semillón

**ALCOHOL**

13 % vol.

**ACIDEZ TOTAL**

6,7 %

**AZÚCAR RESIDUAL**

1,8 g/l