



## POLÍGONOS GUALTALLARY CABERNET FRANC 2021

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4462 ft.*

VINOS DE PUEBLO

# POLIGONOS

*Valle de Uco*



## VINOS DE PUEBLO

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 nos hacen viajar por esos sitios, a través de sus paisajes, climas y suelos.

Sus uvas provienen de lugares diversos. 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 GUALTALLARY CABERNET FRANC 2021**

### **ORIGEN**

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1360 m | 4462 ft.

### **EL LUGAR**

Ubicado en el pedemonte de la Cordillera Frontal, entre los 1200 y 1500 metros de altitud, Gualtallary presenta un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Su relieve accidentado, donde resaltan las Lomas del Jaboncillo, oculta suelos con gran contenido de material calcáreo y muy heterogéneos, formados por la superposición de distintas capas de arena, caliche y piedra.

### **COSECHA**

La 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

### **VINIFICACIÓN**

Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto.

Crianza en barricas de 500 litros y fudres de 2500 litros de roble francés usados.

### **COMPOSICIÓN**

**VARIEDAD:** 100% Cabernet Franc

**ALCOHOL:** 14% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,93 g/l

**PH:** 3,66

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director  
Laura Principiano, Head Winemaker*