



## POLÍGONOS GUALTALLARY CABERNET FRANC 2022

*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 2022

### 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 añada 2022 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

### 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: 14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,54 g/l

PH: 3,64

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