



POLÍGONOS PARAJE ALTAMIRA MALBEC 2021

IG Paraje Altamira, Valle de Uco. 1100 m | 3609 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 PARAJE ALTAMIRA MALBEC 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira está ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, y ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

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

Fermentado con levaduras nativas en vasijas de concreto.

Crianza en concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/l

PH: 3,62

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