



## POLÍGONOS SAN PABLO ALBARIÑO 2022

*IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud: 1400 m | 4593 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 SAN PABLO ALBARIÑO 2022

### ORIGEN

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco.

1400 m | 4593 ft.

### EL LUGAR

Emplazado entre los 1200 y 1700 metros de altitud, y a tan solo 500 metros de distancia del frente montañoso, San Pablo tiene un clima frío y extremo, con temperaturas mínimas muy bajas. En su paisaje abundan los árboles y arroyos, configurando un verdadero oasis en el pedemonte. Sus suelos aluviales se originaron en el río Las Tunas y presentan una capa de gravas medianas cubiertas de calcáreo aproximadamente a un metro de profundidad.

### 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

Prensado directo. Prensado directo.

Fermentación con levaduras nativas.

Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en vasijas de concreto.

Sin fermentación maloláctica.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Albariño

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 10,6 g/l

PH: 3,01

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