



POLÍGONOS SAN PABLO ALBARIÑO 2023

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 2023

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 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez. Los vinos muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

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: 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,8 g/l

PH: 3,1

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