



POLÍGONOS SAN PABLO CABERNET FRANC 2021

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. 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
CABERNET FRANC
2021**

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 600 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, que configuran 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 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.

VINIFICACION

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: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,22 g/l

PH: 3,59

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