



**POLÍGONOS VISTA FLORES  
CHENIN BLANC 2022**

*IG Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco. 1000 m | 3281 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 VISTA FLORES CHENIN BLANC 2022

### ORIGEN

IG Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco. 1000 m | 3281 ft.

Se trata de un parral antiguo, plantado en 1969.

### EL LUGAR

Ubicado en la zona central del Valle de Uco, entre los 1000 y 1050 metros de altitud y sobre la margen izquierda del río Tunuyán, Vista Flores posee un clima templado cálido con gran amplitud térmica. Sus suelos se originaron por los depósitos del río y por aportes de los abanicos aluviales provenientes del pedemonte. En ellos encontramos gravas y piedras pequeñas a profundidades variables bajo un horizonte de arenas y limos.

### 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. Fermentación con levaduras nativas.

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

Sin fermentación maloláctica.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chenin Blanc

ALCOHOL: 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,15 g/l

PH: 3,15

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