



**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