



POLÍGONOS SAN PABLO
ALBARIÑO 2025

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 2025

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 temporada 2025 comenzó con un periodo seco y de temperaturas elevadas, lo cual propició un comienzo temprano de la vendimia. En marzo las temperaturas descendieron y la madurez comenzó a desacelerarse. Lo que había empezado como una vendimia cálida y rápida, terminó en los tiempos habituales y con características más propias de un año frío. La especial atención al momento preciso de cosecha para cada variedad y cada tipo de suelo en cada zona, nos permitió obtener vinos de gran calidad y equilibrio, que presentan mucha frescura, complejidad y estructura.

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: 7,15 g/l

PH: 3,19

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