



**POLÍGONOS TUPUNGATO
SAUVIGNON BLANC 2025**

La Carrera, Tupungato, Valle de Uco. 1500 m | 4922 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 TUPUNGATO SAUVIGNON BLANC 2025

ORIGEN

La Carrera, Tupungato, Valle de Uco.

1500 m | 4922 ft.

EL LUGAR

La Carrera es un pequeño valle formado entre la Cordillera Frontal y la Sierra del Totoral, con altitud entre 1400 y 1800 metros. Esta ubicación le confiere un auténtico clima de montaña, muy frío y extremo, a la vez que más lluvioso. Su paisaje se completa con una gran diversidad de relieves y de tipos de suelo.

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.

VINIFICACION

Prensado directo. Maceración sobre las pieles antes de comenzar la fermentación.

Fermentación y crianza en vasijas de concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,47 g/l

PH: 3,12

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker