



POLÍGONOS TUPUNGATO SEMILLON 2025

El Peral, Tupungato, Valle de Uco. 1200 m | 3937 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 SEMILLON 2025

ORIGEN

El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

1200 m | 3937 ft.

EL LUGAR

Rodeado por las Lomas del Peral y los Cerrillos de Tupungato, entre los 1150 y 1200 metros de altitud, El Peral goza de un microclima fresco con noches frías. Sus suelos son heterogéneos, provenientes del abanico aluvial del río Las Tunas. De profundidad media y con capas de grava pequeña con ocasional cobertura de calcáreo.

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. Fermentación con levaduras nativas.

Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en barricas de roble francés de 500 litros, sin tostar. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Semillon

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,20 g/l

PH: 3,17

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