



**POLÍGONOS VISTA FLORES
CHENIN BLANC 2025**

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 2025

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 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. 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: 6,8 g/l

PH: 3,23

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker