



## POLÍGONOS GUALTALLARY CABERNET FRANC 2023

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4462 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 GUALTALLARY CABERNET FRANC 2023

### ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1360 m | 4462 ft.

### EL LUGAR

Ubicado en el pedemonte de la Cordillera Frontal, entre los 1200 y 1500 metros de altitud, Gualtallary presenta un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Su relieve accidentado, donde resaltan las Lomas del Jaboncillo, oculta suelos con gran contenido de material calcáreo y muy heterogéneos, formados por la superposición de distintas capas de arena, caliche y piedra.

### COSECHA

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y extraordinaria calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada de grandes proporciones ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez.

Los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

### VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto.

Crianza en barricas de 500 litros y fudres de 2500 litros de roble francés usados.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,90 g/l

PH: 3,64

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