



POLÍGONOS PARAJE ALTAMIRA MALBEC 2023

IG Paraje Altamira, Valle de Uco. 1100 m | 3609 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 PARAJE ALTAMIRA MALBEC 2023

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira está ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, y ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

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

Fermentado con levaduras nativas en vasijas de concreto.

Crianza en concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,08 g/l

PH: 3,56

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker