

GSM + T
Polkura

GSM+T

VITICULTURA

Composición Varietal: 28% Grenache, 45% Syrah, 14% Tempranillo, 13% Mourvedre

Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile

Sistema de conducción: Espaldera Vertical

Poda: Cordon apitonado

Técnica de riego: Goteo

Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Fines de marzo a últimos días de abril

Método de cosecha: Manual

Transporte: Cajas de 13 kg

Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despallado

Molienda: Rodillos

Maceración en frío (8-11°C): 4 días

Levadura: B0213 y F33

Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP

Temperatura de fermentación: Días 1-3: 27 a 29°C

Día 3 hasta fin fermentación: 26 a 28°C

Fermentación alcohólica: 7 a 10 días

Remontajes: Días 1-3: 2 a 3 veces por día con mucho movimiento

Días 3 a fin Fermentación: 2 por día

Sin remontaje durante maceración post-fermentativa

Maceración total: 40 días promedio

Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas hasta diciembre de 2015

CRIANZA

Mezcla en barricas: Sí

Tiempo en barricas: 15 meses

Edad barricas: 3er uso en adelante

Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No

Tratamiento: No

Filtración: No

Fecha de envasado: 23 de marzo de 2018

Tapones: 45/24 Lafitte Natural Súper

Máquina de envasado: Monoblock Vacuum

Producción total: 2.342 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5% v/v

Azúcar Residual: 2,13 g/l

Acidez total: 5,55 g/l ác. tartárico

pH: 3,6

Comentarios del enólogo:

Observando los patrones climáticos del año, decidimos empezar la cosecha un poco más temprano de lo normal. El motivo fue la sospecha de que se aproximaba una temporada de cosecha lluviosa. No pudimos haber tomado una mejor decisión.

En el momento que empezó a llover ya teníamos el 85% de las uvas en la bodega, pudiendo entrar el resto pocos días después. Uno de los lotes que si se vio afectado por la lluvia fue justamente uno de los lotes de Grenache, sin embargo a partir de la cosecha 2016 contábamos con una superficie mayor de este cepa lo que nos permitió igualmente tener suficientes opciones para hacer este vino.

Notas de cata:

Rojo violáceo de intensidad media. En nariz aparecen frutos negros pero también notas a cedro y algo de canela. En boca es un vino de acidez media en muy buen equilibrio con el dulzor de sus taninos. Es un vino de intensidad media pero muy persistente en boca.

Sven Bruchfeld, octubre 2018

POLKURA es un proyecto vitivinícola, iniciado el año 2002 por las familias Muñoz y Bruchfeld, con el objetivo de hacer un vino excepcional basado en la excitante cepa Syrah. Marchigüe, en el extremo occidental del Valle de Colchagua en Chile, fue elegido como el sitio ideal, dado que ha demostrado un potencial tremendo para producir esta variedad.

POLKURA es el nombre de un pequeño cerro, ubicado al interior del viñedo. En sus laderas crecen las uvas que dan origen a este vino. POLKURA significa "Piedra Amarilla" en el idioma originario Mapuche, haciendo referencia a la gran cantidad de granito amarillo distribuido por los suelos arcillosos del sector. El granito descompuesto (maicillo) le entrega al vino mineralidad y elegancia, mientras las arcillas aportan cuerpo y estructura. El clima moderado agrega frutalidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

GRENACHE NOIR | SYRAH | MOURVEDRE | TEMPRANILLO
2016



GSM es la sigla de las cepas Grenache, Syrah, Mourvedre, un ensamblaje común en varios partes del mundo. T es para Tempranillo, algo que NO es común como acompañante de las anteriores. Las tres variedades fueron plantadas en un bloque chico para experimentar, juntas a nuestra variedad principal Syrah. Grenache es la fruta, Syrah la textura, Mourvedre es la columna y Tempranillo trae la armonía.



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL