

Polkura

LOTE "d"

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cordón apitonado
Técnica de riego: Goteo
Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Tercera semana de marzo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Bayas, después del despalillado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C): 3-4 días
Levadura: Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación: Día 1-3: 27-29°C
Día 3-8: 26-28°C

Fermentación alcohólica: 7-10 días
Remontajes: Día 1-3: 2 por día con prolongada extracción
Día 3-6: 2 por día durante menor tiempo
Día 6-30: Sin remontaje

Maceración total: 30 días
Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: febrero de 2017
Tapones: Corcho Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 600 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5%
Azúcar Residua: 1,74 g/L
Acidez total: 5,03 g/L
pH: 3,63

Comentarios del enólogo:

2014 fue una cosecha un poco más cálida de lo que veníamos viendo en los últimos años. Esto produjo vinos con perfiles aromáticos más frutales y con taninos redondos desde un comienzo. Por primera vez este año incorporamos algunos litros de otros cuarteles a la mezcla final para apoyar la estructura. Algunos lotes además tuvieron un breve paso por madera.

Notas de cata:

Color rojo violáceo de intensidad media alta, en nariz aparecen especias y frutos negros. Es un vino muy equilibrado de cuerpo medio. La persistencia es tal vez la sorpresa más importante de un vino de intensidad media

Sven Bruchfeld

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
SYRAH 2014



Lote "d" viene de una parcela cuya exposición es 100% hacia el norte. Eso significa más irradiación solar. Al mismo tiempo el suelo es un poco diferente que el resto del viñedo. Más granito y menos arcilla. Los vinos resultantes de ese sector del viñedo tienden a ser menos estructurados sin embargo minerales y afrutados.



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL