

Polkura

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 frutuosidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

2019

MALBEC

VITICULTURA

Composición Varietal : 85% Malbec, 9% Syrah, 6% Petit Verdot
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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : Segunda semana de marzo de 2019
Método de cosecha : Manual
Transporte : Contenedores de 450 kg
Selección de fruta : Racimos en elevadora y bayas después de despalillado
Molienda : Rodillos
Maceración en frío (8-11°C) : 3-4 días
Levadura : B0213 y F33
Nutrientes de levadura : Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación : Día 1-3: 29-30°C
Día 3-8: 25-28°C

Fermentación alcohólica : 8 días
Remontajes : Días 1-3: 3 por día
Días 3-6: 2 por día
Días 6- Final: Sin remontajes

Maceración total : 40 días
Fermentación maloláctica : 100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas : 100%
Tonelerías : Sylvain Nadalié, Allary, Saury
Gran y Tostado : Fino y Extra Fino. Tostado M+
Tipo de barricas : 100% roble francés
Tiempo de crianza : 12 meses
Edad de barricas : 20% nuevas, el resto 2°, 3er y 4° uso
Trasiegos : 1

EMBOTELLADO

Estabilización : No
Tratamiento : No
Filtración : No
Fecha de envasado : 23 de junio de 2021
Tapones : DIAM 5
Máquina de envasado : Monoblock Vacuum GAY
Producción total : 530 cajas

ANÁLISIS

Alcohol : 14,5%
Azúcar Residual : 2,74 g/L
Acidez total : 6,23 g/L
pH : 3,53

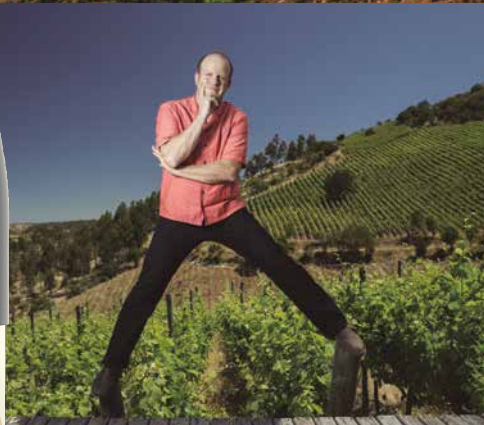
Comentarios del enólogo:

En términos de temperatura, la añada 2019 puede ser considerada como un año promedio, es decir, sin grandes sobresaltos. Las lluvias caídas si bien siempre son bajas, dada la extensa sequía estuvieron en el rango de la "normalidad". Entonces estamos frente a esas añadas que mejor representan al vino chileno. Llevábamos años usando cerca de un 8% de Petit Verdot en nuestro Malbec. Luego en 2018 usamos Syrah. ¡En esta añada ambas! Petit Verdot siempre aporta una firmeza que el Malbec agradece pero pensamos que un poco de Syrah perfilaba este vino de manera adecuada. Lo claro es que en Polkura no seguimos recetas.

Notas de cata:

Color rojo violáceo con matices carnesí. Tiene aromas florales junto a mora y cuero. Es un vino de gran cuerpo de tanino muy marcado. Complejidad media pero por todo una gran intensidad y elegancia al mismo tiempo. Buena persistencia.

Sven Bruchfeld



Al principio del verano de 2008, el cerro Polkura sufrió un incendio, amenazando el viñedo y acercándose muy cerca al área dónde el Malbec está plantado. Gracias a varios vecinos, evitamos un desastre. Aunque Malbec siempre había sido un componente importante en los ensamblajes de Polkura Syrah, después de este evento, este gran Malbec merecía ser embotellado solo.

