

POLKURA BLOCK G+I

Syrah 2007



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, resultando un vino armonioso en equilibrio ideal.

En POLKURA, los sectores definitivamente más interesantes son aquellos que miran directamente hacia el sur, a los cuales el sol llega de forma totalmente indirecta. Es por eso que aquellos sectores reciben menos horas de sol y por lo tanto una menor acumulación de temperatura, lo que se traduce en vinos mucho más elegantes. Ya durante la vendimia 2006 se notaban diferencias importantes en los sabores de las uvas de esos cuarteles. Tras un año de pruebas, se decidió embotellar los vinos producidos en estos sectores por separado, es decir los bloques G+I del viñedo.

VITICULTURA

Composición Varietal:	98% Syrah 2% Viognier
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:	Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha:	26 de Abril - 2 de Mayo 2007
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg.
Selección de fruta:	Bayas, después del despallado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	7 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación:	Día 1-3: 29-30°C Día 3-8: 25-28°C
Fermentación alcohólica:	7-10 días
Remontajes:	Día 1-3: 3 por día además de 2 destajados Día 3-6: 3 por día además de 1 destaje Día 6-35: Sin remontajes
Maceración total:	25-30 días
Conversión maloláctica:	100% en barricas.

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble:	100%
Toneleras (nuevas):	Saury, Radoux, Boswell
Toneleras (usadas):	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau
Gran y tostado:	Fino y Extra Fino. Tostado M y M+.
Tiempo en barricas:	20 meses
Tipo de barricas:	100% francés
Edad de barricas:	65% nuevo, 25% segundo uso, 10% más viejo
Trasiegos:	4

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Febrero, 2009
Tapones:	Corcho Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío GAY.
Producción total:	3.000 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,9°
Azúcar Residual:	2,4 g/l
Acidez total:	6,13 g/l
pH:	3,41

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La vendimia 2007 es una de las más particulares que ha visto Chile. Si ya el 2006 fue una vendimia fresca, la 2007 fue definitivamente fría. Productores en países con latitudes mayores considerarían la vendimia 2007 como cálida, pero para Chile fue muy inusual. El Syrah en Marchigüe es normalmente cosechado entre el 15 y el 20 de abril y nunca después del 25 de abril, lo cual ya es 10 días más tarde que el resto del valle de Colchagua.

En 2007, finalizamos la cosecha la primera semana de mayo cuando la mayoría de los enólogos están pensando en Carmenère. Sumado a eso, los rendimientos naturalmente bajos, aseguraron sabores muy particulares tanto en las bayas como luego en el vino.

Las notas salvajes obtenidas de los cuarteles con menos incidencia solar que miran hacia el sur, se ven acentuadas por el hecho que 2007 fue una vendimia fría, con lo cual se logran vinos especiados, perfumados, finos y elegantes pero al mismo tiempo intensos.

POLKURA Block G+I, contiene un 2% de Viognier, lo cual entrega a la mezcla perfume y complejidad. Dado que los taninos de este vino son tremendamente potentes, la mezcla estuvo en barricas francesas durante 20 meses. 65% de estas barricas son nuevas. Posteriormente se dieron 6 meses de guarda en botella antes de comenzar su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color violáceo profundo e intenso. En nariz aparecen notas a hierbas y anís, mezclado con frutos negros y pimienta. En boca es un vino de gran cuerpo. Su marcada acidez está muy bien equilibrada con sus potentes taninos. Hay una gran cantidad de sabores que aportan a la complejidad de este vino. Es de gran persistencia con un final pausado y suave.