

POLKURA Block g+i

Syrah 2011

Polkura
BLOCK g+i



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

VINIFICACION

Fecha de cosecha:	Abril 2011
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 3 kg.
Selección de fruta:	Bayas, después del despalillado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	4 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Superstart, Superfood, DAP
Temperatura de fermentación:	Días 1-3: 28-29 °C Días 3-10: 26-28 °C
Fermentación alcohólica:	10 días
Remontajes:	Días 1-3: 3 por día Días 3-6: 2 por día Días 6-35: Sin remontajes
Maceración total:	40 días
Conversión maloláctica:	100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble:	100%
Tonelerías (nuevas):	Saury, Sylvain
Tonelerías (usadas):	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Boutes, Saury, Dempots, Nadalié.
Grano y tostado:	Fino y Extra Fino. Tostado M+.
Tiempo en barricas:	24 meses
Tipo de barricas:	100% barricas francesas
Edad de barricas:	30% nuevas, 20% segundo uso, 50% tercer o cuarto uso.
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	5 de abril, 2013
Tapones:	Corcho Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío
Producción total:	4.000 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	2,0 g/l
Acidez total:	5,28 g/l
pH:	3,6

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.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

2011 fue similar al 2010 en el sentido de que era una cosecha fresca. Pero al opuesto del 2010, la producción era naturalmente baja. La importancia de esta es que la calidad tiende a mejorar con la producción más baja. No sabemos exactamente como funciona pero como enólogos estamos más contentos cuando tengamos menos fruta. Y esto significa menos trabajo también... En 2011 también inauguramos nuestra bodega, y hicimos vino por la primera vez en nuestra propia viña después de 7 años produciendo Polkura en otras bodega. Siempre me acordaré esta cosecha de manera muy especial.

NOTAS DE CATA

Color rojo-violáceo. En la nariz el vino muestra aromas a hierbas y fruta negra. Es muy bien equilibrado entre su acidez natural y el alcohol. El vino es complejo con varias capas de sabores que aparecen en el paladar. El vino tiene un final muy largo e intenso.

Sven Bruchfeld
www.polkura.cl

