

POLKURA Block g+i

Syrah 2012

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:	Segunda semana de abril
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg.
Selección de fruta:	Bayas, después del despallado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8 - 11°C):	4 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, DAP
Temperatura de fermentación:	Días 1-3: 29-30 °C Días 3-8: 25-28 °C
Fermentación alcohólica:	7-10 días
Remontajes:	Días 1-3: 3 por día, más 2 delestaje Días 3-6: 2 por día, más 1 delestaje Días 6-35: Sin remontaje
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, Damy, Billon, Boutes, Saury, Demtos
Grano y tostado:	Fino y Extra Fino. Tostado M+
Tiempo en barricas:	22 meses
Tipo de barricas:	100% barricas francesas
Edad de barricas:	23% nuevas, 77% de segundo uso o más
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	18 de marzo, 2015
Tapones:	Corcho Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío
Producción total:	6.072 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,8% por vol.
Azúcar residual:	2,86 g/l
Acidez total:	5,25 g/l
pH:	3,53

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

2012 fue una vendimia cálida. El verano se extendió hasta bien avanzando el otoño. Por este motivo aparecen notas a frutas rojas en el vino y los taninos son más suaves. Lo que es fundamental para lograr el equilibrio en una vendimia como esta es que se logre mantener una acidez natural elevada.

NOTAS DE CATA

Color violeta y matices rojos. En nariz aparecen hierbas y frutos negros. En boca es un vino fino y potente al mismo tiempo, de taninos pulidos pero estructurados. Muy buen equilibrio entre acidez, fruta y dulzor del alcohol. Es un vino complejo con muchos sabores y de gran intensidad. El final es largo y pausado.

Sven Bruchfeld
Septiembre 2015
www.polkura.cl

