

# POLKURA GSM+T

Grenache Noir, Syrah, Mourvedre + Tempranillo 2011

*Polkura* GSM+T



## VITICULTURA

Composición Varietal :	Grenache Noir 33%, Syrah 33%, Mourvedre 18% y Tempranillo 16%
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:	Abril 2011
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg.
Selección de fruta :	Racimos en elevadora y bayas después de despallado
Molienda:	Rodillos
Maceración en frío (8-11°C):	3-4 días
Levadura:	BO213 y F33
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación:	Días 1-3: 26-28 °C Días 3-8: 25-27°C
Fermentación alcohólica:	10 días
Remontajes:	Día 1-3: 3 por día más 2 deletaje Día 4-7: 2 por día más 1 deletaje Día 7-35: Sin remontajes
Maceración total:	35 días
Fermentación maloláctica:	100% en barricas de roble francés.

## CRIANZA

Mezcla en barricas:	Todo en roble de 3er uso.
Trasiegos:	1

## EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Junio de 2013
Tapones:	45/25 Amorim Natural Súper
Máquina de envasado:	Monoblock Vacuum
Producción total:	880 botellas

## ANÁLISIS

Alcohol:	14% v/v
Azúcar Residual:	1,7 g/l
Acidez total:	4,95 g/l
pH:	3,7

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.

GSM es la sigla de las cepas Grenache, Syrah, Mourvedre, un ensamblaje común en varios partes del mundo. T es para Tempranillo, algo que NO es común como acompañante de las anteriores. Las tres variedades fueron plantadas en un bloque chico para experimentar, juntas a nuestra variedad principal Syrah. Grenache es la fruta, Syrah la textura, Mourvedre es la columna y Tempranillo trae la armonía.



## 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.

Sven Bruchfeld  
[www.polkura.cl](http://www.polkura.cl)

