

POLKURA GSM+T

Grenache Noir, Syrah, Mourvedre + Tempranillo 2012

Polkura GSM+T



VITICULTURA

Composición Varietal :	40% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Mourvedre y 20% Tempranillo
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

VINIFICACION

Fecha de cosecha:	10 Abril- 12 Mayo
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: 27-29 °C Días 3-8: 26-28 °C
Fermentación alcohólica:	7-10 días
Remontajes:	Delestaje en bins de 1000 litros. Sin remontaje
Maceración total:	35 días
Fermentación maloláctica:	100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas:	100% en barricas usadas
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	31 Marzo 2014
Tapones:	Amorim Natural Super
Máquina de envasado:	Monoblock Vacuum
Producción total:	1.500 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5% alc. /vol.
Azúcar Residual:	2,2 g/l
Acidez total:	3,26 g/l H2SO4
pH:	3,39

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

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. En 2012 también aumentamos la cantidad de Grenache Noir en el ensamblaje, lo que agrega un toque más de fruta comparado con el vino del año pasado.

NOTAS DE CATA

Rojo en color con una intensidad media. En la nariz hay notas picantes, como anís y clavo de olor. En la boca tiene intensidad media y cuerpo medio, pero con taninos muy presentes, dando un resultado de una textura firme. Es un vino complejo con muchas capas de sabores que aparecen en el paladar medio. El final es medio-largo.

Sven Bruchfeld
www.polkura.cl

