

POLKURA GSM+T

Grenache Noir, Syrah, Mourvedre + Tempranillo 2013

Polkura GSM+T



VITICULTURA

Composición Varietal :	Grenache Noir 30%, Syrah 30%, Mourvedre 10% y Tempranillo 30%
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:	3 abril - 11 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:	Actiflor B
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:	Día 1-3: 3 por día más 2 deletaje Día 3-6: 2 por día más 1 deletaje
Maceración total:	30 días
Fermentación maloláctica:	100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas:	En barricas usadas
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	30 junio 2015
Tapones:	Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock vacuum
Producción total:	1.500 botellas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	2,37 g/l
Acidez total:	3,56 g/l H2SO4
pH:	3,59

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

2013 fue una vendimia abundante. Fue tremendamente importante no dejar que el viñedo desarrolle todo su potencial productivo para de esa forma no perder calidad, sin embargo, si bien hicimos un raleo de fruta importante, es fundamental no intentar torcerle la mano a la naturaleza de forma exagerada. 2013 fue de todas formas una añada abundante y al mismo tiempo de muy buena calidad. Este año el Grenache Noir perdió un poco de su rol como estrella en términos de porcentaje, debido a un incremento en la presencia del Tempranillo. Los taninos del Tempranillo agregan un nervio a este ensamblaje entretenido.

NOTAS DE CATA

Color rojo-violáceo brillante, con una intensidad mediana. En la nariz los aromas son de frambuesa y mora. En la boca la acidez penetrante resalta, pero está bien balanceada con la redondez de los taninos. Hay múltiples capas de sabores que dan una complejidad. El vino tiene un cuerpo medio pero con un final muy largo.

Sven Bruchfeld
www.polkura.cl

