Lote “d” por POLKURA

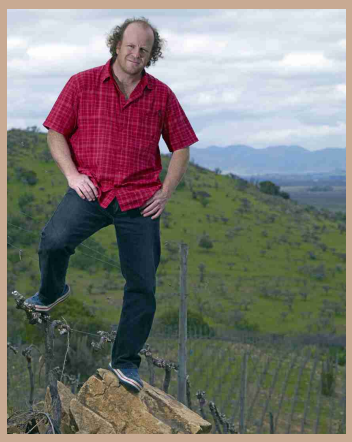
Syrah 2011

Lote "d"

VITICULTURA	
Composición Varietal:	100% Syrah
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:	15 de Abril
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg.
Selección de fruta:	Bayas, después del despalillado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	3-4 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación:	Día 1-3: 27-29 °C
	Día 3-8: 26-28 °C
Fermentación alcohólica:	7-10 días
Remontajes:	Día 1-3: 3 por día más 2 delestaje
	Día 3-6: 2 por día más 1 delestaje
	Día 6-35: Sin remontaje
Maceración total:	30 días
Fermentación maloláctica:	100% en estanques de acero inoxidable.
CRIANZA	
Tipo de barricas:	100% en estanques de acero inoxidable, 16 meses
Trasiegos:	1
EMBOTELLADO	
Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Septiembre 2013
Tapones:	Corcho Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío
Producción total:	2.400 botellas/200 cajas
ANÁLISIS	
Alcohol:	14,1%
Azúcar Residual:	1,9 g/l
Acidez total:	5,57 g/l
pH:	3,64

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 frutosidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Lote D viene de un bloque que mira 100% al norte. Esto significa mucho más sol. Al mismo tiempo el suelo es un poco distinto al suelo del resto del viñedo. Más granito y menos arcilla. Los vinos de este sector del viñedo tienden a ser menos estructurados pero todavía muy mineral y con mucha fruta.

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

Morado a rojo en color. En la nariz es muy frutal junto a un carácter herbal. En el paladar el vino tiene un cuerpo medio-grande. Sus taninos suaves son bien balanceados con la acidez. Lote D es más elegante en sus sabores. Es complejo pero no muy evidente en términos de su intensidad. Tiene un final medio-largo.

Sven Bruchfeld
Fines de 2013
www.polkura.cl

Certified B Corporation
bcorporation.net

MOVI