

POLKURA

Malbec 2011



VITICULTURA

Composición Varietal:	100% Malbec
Denominación de Origen:	Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción:	Espaldera Vertical
Poda:	Cordón apitonado
Técnico 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):	4 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación:	Día 1-3: 29-30 °C Día 3 - 8: 25-28 °C

Fermentación alcohólica:	9 días
Remontajes:	Día 1-3: 3 por día con 2 delestaje Día 3 - 6: 2 por día con 1 delestaje Día 6-35: Sin remontaje

Maceración total:	35 días
Fermentación maloláctica:	100% en barricas

CRIANZA

Mezcla de barricas:	100%
Grano y Tostado:	Fino y Extra Fino, M y M+ tostado
Tipo de barricas:	100% roble francés.
Tiempo de crianza:	15 meses
Edad de barricas:	35% nuevas, 20% segundo uso, 45% tercer uso o más

Trasiegos:	1
------------	---

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Septiembre 2013
Tapones:	Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock Vacuum
Producción total:	355 cajas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	2,7 g/l
Acidez total:	5,36 g/l
pH:	3,72

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.

Al principio del verano de 2008, el cerro Polkura sufrió un incendio, amenazando el viñedo y acercándose muy cerca al área donde el Malbec está plantado. Gracias a varios vecinos, evitamos un desastre. Aunque Malbec siempre había sido un componente importante en los ensamblajes de Polkura Syrah, después de este evento, este gran Malbec merecía ser embotellado solo.



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.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. En nariz aparecen aromas frutales y minerales. En boca tiene taninos muy suaves pero al mismo es un vino de gran cuerpo y estructurado. Complejo y muy intenso. Final largo.

Sven Bruchfeld,
www.polkura.cl

