

# POLKURA

Malbec 2012



## VITICULTURA

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Composición Varietal:   | 92% Malbec, 8% Petit Verdot                  |
| 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:            | 10 April 2012   |
| 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<br>Día 3 - 8: 25-28 °C  |
| Fermentación alcohólica:     | 9 días  |
| Remontajes:                  | Día 1-3: 3 por día, más 2 delestaje<br>Día 3 - 6: 2 por día, más 1 delestaje<br>Día 6-35: Sin remontaje |
| Maceración total:            | 35 días   |
| Fermentación maloláctica:    | 100% en barricas  |

## CRIANZA

|                      |  |
|----------------------|--|
| Mezcla de barricas:  | 100%   |
| Tonelerías (nuevas): | Saury, Boswell, Sylvain  |
| Tonelerías (otras):  | Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Damy, Billon, Boutes, Saury, Demtos, Nadalie |
| Grano y Tostado:     | Fino y Extra Fino, Tostado M y M+  |
| 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:   | Octubre 2013         |
| Tapones:             | Amorim Natural Extra |
| Máquina de envasado: | Monoblock Vacuum     |
| Producción total:    | 600 botellas         |

## ANÁLISIS

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Alcohol:         | 14,5%          |
| Azúcar Residual: | 2,7 g/l        |
| Acidez total:    | 3,16 g/l H2SO4 |
| pH:              | 3,31           |

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

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. Por primera vez utilizamos una pequeña cantidad de Petit Verdot recientemente injertado. La idea era agregar un textura punzante a los sedosos taninos de la base Malbec.

## NOTAS DE CATA

Color violeta profundo. En nariz hay aromas florales y algunas especias. En boca es un vino de gran cuerpo pero taninos redondos. Persistencia media a larga. Un vino intenso pero siempre manteniendo el equilibrio entre la fruta y su acidez.

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

