

Polkura

RANDOM

UNEXPECTED WINE

VITICULTURA

Composición Varietal: 70% Cabernet Sauvignon + 30% 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: Tercera semana de marzo de 2015
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 a 10 días
Remontajes: Día 1-3: 2 por día con prolongada extracción
Día 3-6: 2 por día durante menor tiempo.
Día 6-30: Sin remontaje

Maceración total: 30 días
Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 08 de julio de 2017.
Tapones: Corcho Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 550 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5% v/v
Azúcar Residual: 2,39 g/l
Acidez total: 4,99 g/l ác. tartárico
pH: 3,68

Comentarios del enólogo:

Nuevamente 2015 nos regaló en Marchigüe una de las cosechas más notables del último tiempo con vinos en general con mucho carácter. Fue un año relativamente cálido pero por sobre todo con una calidad tánica notable. Si bien no es primera vez que hacemos Cabernet en Polkura, este realmente es el lanzamiento de un nuevo concepto para la viña. El Syrah siempre será su buen compañero en este caso con un 30%

Notas de cata:

Vino de color intenso con aromas a grocellas aportados por Cabernet Sauvignon y frutos rojos que vienen del Syrah. La textura del Cabernet aparece con una boca redonda e intensa. La combinación con Syrah aporta complejidad y persistencia.

Sven Bruchfeld,
Agosto, 2017

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.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

CABERNET SAUVIGNON / SYRAH 2015



Syrah siempre ha sido el corazón de Polkura. Con el correr de los años plantamos cepas como Cabernet Sauvignon y Merlot para luego vender esas uvas a otras bodegas. Debido a la calidad resultante, en 2015 decidimos reducir la cantidad que vendíamos y empezamos a usar esas uvas para nosotros mismos. Es así como nació Random. Debido a compromisos existentes con otras viñas, cada año Random estará constituido por una mezcla diferente de cepas dependiendo de la cosecha y disponibilidad de estas. Nunca una vendimia será igual a la anterior.

