

# Polkura

## AYLIN

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE  
2016

### VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc  
Denominación de Origen: Leyda, Valle de San Antonio, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera Vertical  
Poda: Guyot doble  
Técnica de riego: Goteo  
Tipo de suelo: Franco arcilloso, mezclado con granito descompuesto

### VINIFICACION

Fecha de cosecha: Fin de Marzo  
Método de cosecha: Manual  
Transporte: Recipientes de 450 kg  
Selección de fruta: Racimos, antes del despalillado  
Molienda: Si  
Maceración en frío (8-11°C): 4-5 días  
Enzima pectolítica: Novozym FHC  
Prensado: hasta 0,8 bar.  
Decantación: hasta 100 NTU  
Levadura: VL-3  
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA  
Temperatura de fermentación: 15 - 16°C  
Fermentación alcohólica: 20 - 21 días

### CRIANZA

Mezcla en barricas de roble: 10% con bastoneos  
Mezcla en acero inoxidable: 90% con agitación de lías finas

### EMBOTELLADO

Estabilización: Tartárica y proteica  
Filtración: Tierra, placa y cartucho  
Fecha de envasado: 15 de agosto de 2016  
Tapado: Tapa rosca  
Producción total: 700 cajas

### ANALISIS

Alcohol: 14,3% v/v  
Azúcar Residual: 1,72 g/l  
Acidez total: 7,08 g/l  
pH: 3,29

### Notas de Cata:

Color amarillo verdoso pálido. En nariz hay cítricos y algo de hierba. En boca tiene acidez muy equilibrada con el alcohol y es de textura e intensidad media. Un vino de persistencia pausada.

Sven Bruchfeld



AYLIN proviene de la zona de Leyda, en el Valle de San Antonio, a pocos kilómetros del Océano Pacífico. Su clima fresco y la influencia de la brisa marina convierten a este valle en la cuna de reconocidos Sauvignon Blanc de este Nuevo Mundo.

"Claridad y transparencia" significa su nombre en la lengua originaria mapuche. Eso es justamente lo que se busca con este vino: Un Sauvignon Blanc limpio, vibrante, dueño de una marcada mineralidad y un profundo sentido de su origen.

