

# Polkura

## AYLIN

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE  
2018

### 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: 3ª semana de marzo 2018  
Método de cosechal: Manual  
Transporte: Recipientes de 450 kg  
Selección de fruta: Racimos, antes del despalillado  
Molienda: Si  
Maceración en frío (8-11°C): 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 a 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: 25 de octubre de 2018  
Tapado: Tapa rosca  
Producción total: 1.100 cajas

### ANALISIS

Alcohol: 14,2% v/v  
Azúcar Residual: 1,85 g/l  
Acidez total: 7,2 g/l  
pH: 3,14

### Notas de Cata:

Color amarillo verdoso. En nariz notas a hierbas y jalapeño.  
Buen acidez pero al mismo tiempo textura muy suave en boca.  
Vino de gran persistencia.

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.

