

Polkura

AYLIN

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

Vinificación

Fecha de cosecha: 3ª semana 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): 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 lias finas

Embotellado

Estabilización: Tartárica y proteica
Filtración: Tierra, placa y cartucho
Fecha de envasado: 15 de Septiembre de 2019
Tapado: Tapa rosca
Producción total: 2.200 cajas

Análisis

Alcohol: 14,1%
Azúcar Residual: 4 g/L
Acidez total: 6,62 g/L
pH: 3,21

Notas de cata:

Color amarillo pálido. Aromas cítricos combinado con durazno.
Leve aroma a hierbas. En boca es un vino con textura y buen equilibrio entre su acidez y el dulzor otorgado por la fruta.

Sven Bruchfeld

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 frutalidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

LEYDA . VALLE DE SAN ANTONIO . CHILE
2019



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.

