

# 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 límpido, vibrante, dueño de una marcada mineralidad y un profundo sentido de su origen.

