

## 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 : 2ª semana de Abril 2020  
 Método de cosecha : Manual  
 Transporte : Recipientes de 450 kg  
 Selección de fruta : Racimos, antes del despallado  
 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 acero inoxidable : 100% con agitación de lias finas

## EMBOTELLADO

Estabilización : Tartárica y proteica  
 Filtración : Tierra, placa y cartucho  
 Fecha de envasado : 04 de noviembre de 2020  
 Tapado : Tapa rosca  
 Producción total : 2.200 cajas

## ANÁLISIS

Alcohol : 13,9 % v/v  
 Azúcar Residual : 2,12 g/l  
 Acidez total : 5,81 g/l  
 pH : 3,39

## Notas de cata:

Color amarillo verdoso. En nariz presenta notas a zarparrilla blanca, algo de jalapeño y pimienta. En boca tiene una equilibrada acidez, en equilibrio con el dulzor del alcohol. Es un vino liviano pero de buena persistencia.

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 frutuosidad, resultando un vino armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

2020



AYLÍN 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.

