

Polkura

BLOCK
g+i

BLOCK g+i

VITICULTURA

Composición Varietal: 98% Syrah + 2% Viognier
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cordon apitonado
Técnica de riego: Goteo
Tipo de suelo: Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Últimos días de abril, primeros de mayo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Bayas, después del despalillado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C): 3-4 días
Levadura: Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación: Día 1-3: 29-30°C
Día 3-8: 25-28°C

Fermentación alcohólica: 8-10 días
Remontajes: Días 1-3 : 3 por día con 2 delestages
Días 3-6: 2 por día
Días 6- Final: Sin remontajes

Maceración total: 45 días
Fermentación maloláctica: 100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble: 100%
Tonelerías (nuevas): Sylvain, Nadalié
Tonelerías (usadas): Sylvain, Saury, Radoux, Vicard.
Grano y tostado: Fino y Extra Fino. Tostado M y M+
Tiempo en barricas: 24 meses
Tipo de barricas: 225 L, 100% roble francés
Edad de barricas: 25% nuevas, el resto de segundo y tercer uso
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 15 de marzo de 2018
Tapones: Corcho Lafitte Natural Super 45/24
Máquina de envasado: Monoblock al vacío GAY
Producción total: 4000 botellas

ANALISIS

Alcohol: 14,5%
Azúcar Residual: 2,15 g/l
Acidez total: 5,58 g/l
pH: 3,57

Comentarios del enólogo:

Obviamente cada año tiene su particularidad y siempre los diferentes lotes se expresan de forma diferente. Es muy poco común que la mezcla final de Block g+i esté constituida exactamente por la misma cantidad en vinos provenientes de las parcelas G e I. Este año se dio esa particularidad y la mejor forma de hacer este vino fue usar exactamente la misma cantidad de ambos lotes.

Notas de cata:

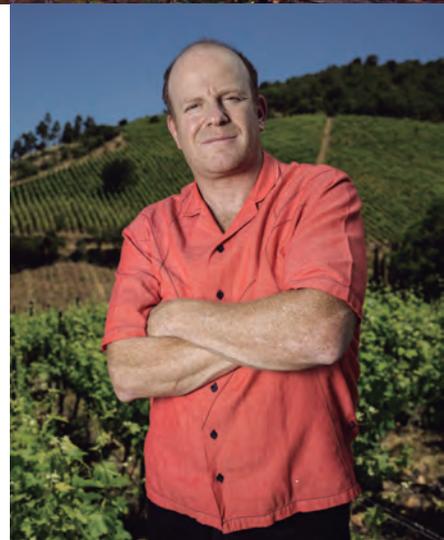
Rojo violáceo intenso. Frutas negras maduras combinado con notas florales en nariz. En boca el vino presente un muy buen equilibrio entre la acidez y los taninos redondos. Es un vino intenso y de muy buena persistencia. Presenta una inmensa cantidad de sabores que aparecen en capas y definen su gran complejidad.

Sven Bruchfeld, enero 2018

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
SYRAH 2015



En POLKURA, los sectores definitivamente más interesantes son aquellos que miran directamente hacia el sur, a los cuales el sol llega de forma totalmente indirecta. Es por eso que aquellos sectores reciben menos horas de sol y por lo tanto una menor acumulación de temperatura, lo que se traduce en vinos mucho más elegantes. Ya durante la vendimia 2006 se notaban diferencias importantes en los sabores de las uvas de esos cuarteles. Tras un año de pruebas, se decidió embotellar los vinos producidos en estos sectores por separado, es decir los bloques g+i del viñedo.

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

