

Polkura

BLOCK
g+i

BLOCK g+i

VITICULTURA

Composición Varietal: Syrah 98%, Viognier 2%
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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 3era semana de marzo
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: 2 por día
Días 3-6: 2 por día más prolongados
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, Radoux, Saury, Nadalié.
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: 9 de enero de 2019
Tapones: Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte
Máquina de envasado: Monoblock al vacío GAY
Producción total: 4060 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 15%
Azúcar Residual: 2,38 g/L
Acidez total: 5,57 g/L
pH: 3,56

Comentarios del enólogo:

Observando los patrones climáticos del año, decidimos empezar la cosecha un poco más temprano de lo normal. El motivo fue la sospecha de que se aproximaba una temporada de cosecha lluviosa. No pudimos haber tomado una mejor decisión. En el momento que empezó a llover ya teníamos el 85% de las uvas en la bodega, pudiendo entrar el resto pocos días después.

Notas de cata

Rojo profundo muy intenso con matices violáceos. En nariz aparecen especias como la pimienta y algunas hierbas. Todo combinado con frutos negros. En boca es un vino potente, de gran cuerpo. Su acidez está en muy buen equilibrio con los taninos, si bien redondos de gran intensidad. Es un vino de gran persistencia y fino pausado.

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 2016



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

