

Polkura

BLOCK g+i

BLOCK g+i

VITICULTURA

Composición Varietal : 98% Syrah and 2% Viognier (co-fermentados con bloques g e i)
Denominación de Origen : Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción : Espaldera Vertical
Poda : Cordón apitonado
Técnica de riego : Goteo
Tipo de suelo : Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : Entre la última semana de Marzo y la primera de abril
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, Radoux
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 : 29 de septiembre de 2020
Tapones : Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte
Máquina de envasado : Monoblock al vacío GAI
Producción total : 3.998 botellas

ANÁLISIS

Alcohol : 15%
Azúcar Residual : 2,68 g/L
Acidez total : 5,08 g/L
pH : 3,62

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a dudas es la cosecha más interesante en la historia de Polkura. Al menos en la bodega es la que más suspiros logró sacar al hacer las diferentes mezclas. 2018 no fue ni cálido ni frío. No hubo gran rendimiento ni tampoco demasiado bajo. La acidez en equilibrio. La perfección no existe. Pero si todos los años fuesen como 2018, nuestro trabajo sería muy fácil. Simplemente dejamos que la naturaleza siga su curso. Una parte importante de este vino fue fermentado en huevos de cemento lo que viene a complementar las clásicas fermentaciones en cubas de acero inoxidable. Es siempre interesante analizar como tanto Block G como I van aportando cosas diferentes. Este año, 85% de la mezcla proviene de la parcela "G". "I" aportó elegancia y fineza pero es finalmente "G" la que le da la estructura y el corazón al vino. La porción de Viognier en 2018 fue aporte especialmente positivo. Especialmente con las notas perfumadas que trae consigo.

Notas de cata

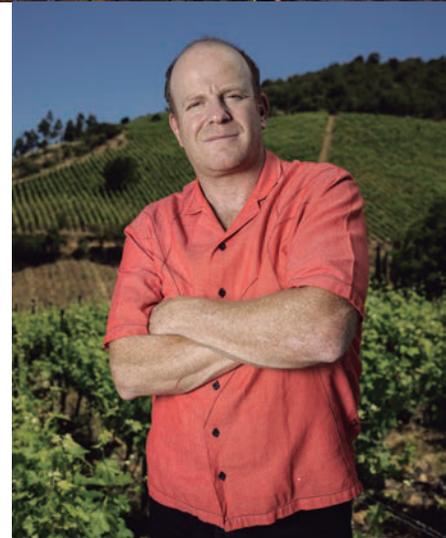
Color violáceo profundo. En nariz hay frutos rojos y negros complementados con notas especiadas y florales. En boca es un vino muy intenso pero elegante a la vez. Muy buen equilibrio entre sus taninos y la acidez que entrega un frescor a pesar de la profundidad de sabores. Es un vino muy complejo con muchísimas capas de sabores bastante armónicos. Se trata de un vino de final muy largo.

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
SYRAH 2018



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