

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 : La última semana de Marzo de 2019
Método de cosecha : Manual
Transporte : Contenedores de 450 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
Días 3-6: 2 por día
Días 6- Final: Sin remontajes

Maceración total : 45 días

Fermentación maloláctica : 100% en barricas espontánea

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble : 100%
Tonelerías (nuevas) : Sylvain.
Tonelerías (usadas) : Sylvain, Taransaud, 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 : 29 de octubre de 2021
Tapones : Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte
Máquina de envasado : Monoblock al vacío GAI
Producción total : 4.200 botellas

ANÁLISIS

Alcohol : 15,1% v/v
Azúcar Residual : 2,3 g/l
Acidez total : 5,16 g/l ác. Tartárico
pH : 3,66

Comentarios del enólogo:

En términos de temperatura, la añada 2019 puede ser considerada como un año promedio, es decir, sin grandes sobresaltos. Las lluvias caídas si bien siempre bajas, dada la extensa sequía estuvieron en el rango de la "normalidad". Entonces estamos frente a esas añadas que mejor representan al vino chileno. Si bien Blocks g+i son los últimos lotes en ser cosechados, en 2019 hicimos en general una cosecha temprana buscando vinos más frescos y equilibrados.

Notas de cata

Violeta profundo. En nariz asoma algo de hierba con romero acoplado con frutos negros. Es un vino intenso de gran cuerpo y muy persistente. Aparecen capas de sabores que denotan una gran complejidad y equilibrio entre la fruta, la acidez y la estructura tánica

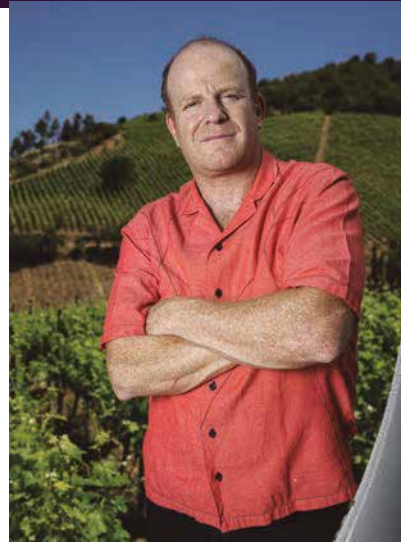
Sven Bruchfeld

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 2019



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

Polkura

BLOCK g+i

BLOCK g+i



- SOUTH FACING/COOLER SITES
- LESS DIRECT SUNLIGHT
- DECOMPOSED GRANITE AND CLAY SOILS
- HIGHER SOIL MOISTURE
- WINES TEND TO BE SPICIER AND MORE FLORAL WITH MORE STRUCTURED TANNINS

g

i



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL