

Polkura

BLOCK g+i

BLOCK G + I

VITICULTURA

Composición Varietal: 99% Syrah, 1% Viognier
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cerdón apitonado
Técnica de riego: Goteo
Tipo de suelo: Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 18-20 de marzo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Bayas, después del despallado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C): Si
Levadura: Zymaflore Alpha + Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Fermentación alcohólica: 3-4 días
Remontajes: Días 1-3: 3 por día con 2 delestages
Días 3-6: 2 por día
Días 6-Final: Sin remontajes

Maceración total: 40 días
Conversión maloláctica: 100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble: 100%
Gran y tostado: Fino y Extra Fino. Tostado M y M+
Tiempo en barricas: 24 meses
Edad de barricas: 15% nueva. 85% 3 a 5 años de antigüedad
Trasiegos: 2

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: Julio 2022
Tapones: Tápón técnico conglomerado, 100% libre de TCA
Máquina de envasado: Monoblock al vacío GAY
Producción total: 4.200 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 15,5%
Azúcar Residual: 2,42
Acidez total: 6,2
pH: 3,65

Comentarios del enólogo:

Los meses invernales, previos a la cosecha 2020 fueron particularmente secos y el verano bastante cálido. Esto implicó rendimientos bajos, lo cual automáticamente tiene un efecto positivo en la calidad. Al mismo tiempo, se producen en general taninos bien marcados que requirieron un trabajo muy minucioso en bodega para lograr el equilibrio que siempre caracteriza a Polkura. Maceraciones más cortas y remontajes acotados. En barrica el trabajo con lías es el que logra aportar la sucosidad y suavidad deseada. Block g+i representa siempre el lado más fresco del viñedo Polkura. Al mismo tiempo queremos mostrar la realidad de cada cosecha de la forma más expresiva posible. En ese sentido un año un poco más cálido como 2020 nos brinda una excelente oportunidad para justamente sacar a la luz las notas especiadas que tan típicas son en Block g+i cada año.

Notas de cata

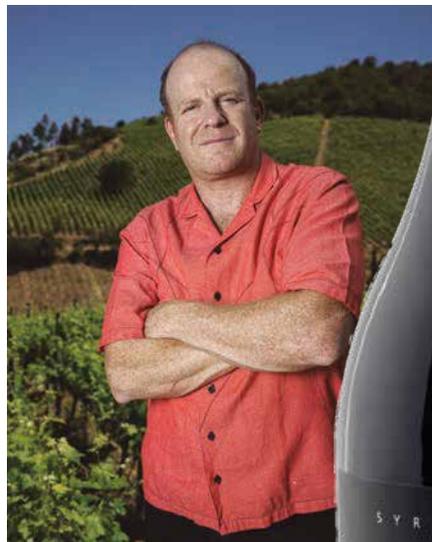
Rojo y violeta profundo. En nariz aparecen notas a cereza y frutos rojos en general. En boca presenta taninos redondos y firmes al mismo tiempo. La fruta también aparece en boca. Acidez muy equilibrada con tenor alcohólico. Vino intenso, profundo y largo.

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 2020



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