Polkura GSM + T

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 frutosidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

GRENACHE NOIR | SYRAH | MOURVEDRE | TEMPRANILLO

2015

GSM+T

VITICULTURA

Composición Varietal: 40% Grenache, 30% Syrah, 20% Tempranillo, 10% Mourvedre
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cordón apitonado
Técnica de riego: Goteo
Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Entre abril y mayo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despalillado
Molienda: Rodillos
Maceración en frío (8-11°C): 3 - 4 días
Levadura: BO213 y F33
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación: Días 1-3: 27-29°C
Días 3-8: 26-28°C
Fermentación alcohólica: 7-10 días
Remontajes: Días 1-3: 3 por día
Días 3-6: 2 por día
Días 6-35: Sin remontajes
Maceración total: 30 días de contacto con las pieles
Fermentación maloláctica: 100% en barricas de roble

CRIANZA

Mezcla en barricas: Sí
Tiempo en barricas: 15 meses
Edad barricas: 3er uso en adelante
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 28 de marzo de 2017
Tapones: 45/24 Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum
Producción total: 2.420 botellas

ANALISIS

Alcohol: 14,5% v/v
Azúcar Residual: 2,13 g/l
Acidez total: 5,05 g/l ác. tartárico
pH: 3,7

Comentarios del enólogo:

Nuevamente 2015 nos regaló en Marchigüe una de las cosechas más notables del último tiempo con vinos en general con mucho carácter. Fue un año relativamente cálido, pero por sobre todo con una calidad tánica notable. Nuevamente Grenache toma protagonismo en la mezcla, y aumenta Tempranillo, ya que entra en producción una nueva sección del viñedo en alta densidad con estas cepas, literalmente "en la punta del cerro".

Notas de cata:

Rojo intensidad media. En nariz aparecen notas a cereza, pero combinado con hierbas y cuero. Es un vino de intensidad media pero muy expresivo y persistente. La complejidad que aportan las 4 cepas lo hace muy interesante. Con taninos suaves pero firme acidez.

Sven Bruchfeld

GSM es la sigla de las cepas Grenache, Syrah, Mourvedre, un ensamblaje común en varios partes del mundo. T es para Tempranillo, algo que NO es común como acompañante de las anteriores. Las tres variedades fueron plantadas en un bloque chico para experimentar, juntas a nuestra variedad principal Syrah. Grenache es la fruta, Syrah la textura, Mourvedre es la columna y Tempranillo trae la armonía.

Certified B Corporation

Chile

MOVI CHILE Movimiento de Viñateros Independientes

COLCHAGUA WINE & SOUL

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL