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

2017

GSM+T

VITICULTURA

Composición Varietal: 38% Tempranillo, 25% Syrah, 25% Grenache Noir, 12% 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: Marzo 2017
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) : 2 días
Levadura: BO213 y F33
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación: Días 1-3: 27-29°C
Día 3 hasta fin fermentación: 26-28°C
Fermentación alcohólica: 10 días
Remontajes: Días 1-3: 2 pisoneos por día
Días 3 a fin Fermentación: 1 por día, determinado por degustación
Sin remontaje durante maceración post-fermentativa
Maceración total: 30 días promedio
Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas: Sí
Tiempo en barricas: 12 meses
Edad barricas: 3er uso en adelante
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 29 de abril de 2019
Tapones: 44/24 Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum
Producción total: 1.150 botellas

ANALISIS

Alcohol: 14,5%
Azúcar Residual : 2,09 g/L
Acidez total: 6,33 g/L
pH: 3,44

Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez, pero también hubo que cosechar muy rápido. Sin duda se trató de una medida acertada ya que los vinos resultantes, a pesar del calor, lograron mostrar equilibrio y la fineza que caracteriza los vinos Polkura. Todo fue atípico en esta cosecha y así también los componentes de la mezcla. El Tempranillo es siempre un complemento a la base de Syrah y Grenache que conforman este vino, sin embargo, en 2017 mientras más Tempranillo agregábamos, mejor el resultado. Es realmente injusto hablar este año de GSM+T. En 2017 sería "T+ todo el resto", ya que casi el 40% de la mezcla está conformado por esta cepa. Es la belleza de sentarse a mezclar y dejar los prejuicios y preconceptos afuera de la sala de degustación.

Notas de cata:

Rojo oscuro de intensidad media. En nariz aparecen frutos rojos, especialmente fresas que se combinan con aromas a bayas. En boca es un vino con muy buena acidez y textura. Excelente equilibrio entre el tanino suave y la frutosidad. De cuerpo medio y persistencia larga. Un vino muy complejo con muchos sabores que aparecen de forma combinada en las diferentes fases degustativas.

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 Movimiento de Viñateros Independientes · Colchagua Vino & Ruta

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL