

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

2018

### **VITICULTURA**

Composición Varietal: 50% Tempranillo, 20% Syrah, 25% Grenache Noir, 5% Mourvedre Denominación de Origen: 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 2018 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 a 29°C

Día 3 hasta fin fermentación: 26 a 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: Septiembre de 2020

Tapones: DIAM 5

Máguina de envasado: Monoblock Vacuum

Producción total: 1.200 botellas

### **ANALISIS**

Alcohol: 14,5% Azúcar Residual: 2,01 g/L Acidez total: 6,00 g/L pH: 3,5

### 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. Al igual que en 2017, nuevamente tuvimos la oportunidad de usar un mayor porcentaje de Tempranillo, llegando al 50% de esta mezcla. Las nuevas plantaciones en la parte alta del viñedo han dado su fruto no solo en calidad sino con un poco mas de volumen. El aporte es muy bueno con todas esas notas frutos rojos. Habiendo dicho esto, GSM+T sigue siendo una mezcla pequeña que viene a complementar el portafolio de nuestros vinos.

## Notas de cata:

Color rojo rubí de intensidad media a alta. En nariz aparecen frutas rojas y algunas notas florales. En boca es un vino suave, pero al mismo tiempo de buena textura. Muy buen equilibrio entre su acidez y una sensación dulce aportado por la fruta. Su final es largo lo que deja una sensación en boca muy agradable.



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.







