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,

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

GSM+T

GRENACHE NOIR | SYRAH | MOURVEDRE | TEMPRANILLO

2019

VITICULTURA

Composición Varietal : 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 18% Tempranillo y 2% 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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : Entre marzo y la segunda semana de abril
Método de cosecha : Manual
Transporte : Contenedores de 450 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 : 7 a 10 días
Remontajes : Días 1-3: 2 a 3 veces por día con mucho movimiento
Pisoneos en las fermentaciones en bins
Días 3 a fin fermentación: 2 por día
Sin remontaje durante maceración post-fermentativa
Maceración total : 30 días promedio
Fermentación maloláctica : Espontánea, 100% en barricas

CRIANZA

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

EMBOTELLADO

Estabilización : No
Tratamiento : No
Filtración : No
Fecha de envasado : 29 de julio de 2021
Tapones : DIAM 5
Máquina de envasado : Monoblock Vacuum
Producción total : 1473 botellas

ANÁLISIS

Alcohol : 14,5% v/v
Azúcar Residual : 2,56 g/L
Acidez total : 6,29 g/L
pH : 3,58

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. En esta añada domina el Grenache, lo cual es una buena noticia ya que esta cepa aporta un perfil frutal único. Por otro lado solamente usamos 2% Mourvedre. Esto se debió a un error. El componente principal fue cosechado demasiado temprano, resultando en un vino que no logramos usar en la mezcla. Los errores también son parte del proceso.

Notas de cata:

Rojo rubí violáceo de intensidad media. En nariz aparecen notas a fruta roja y cedro. En boca es un vino de cuerpo medio, pero muy persistente. Hay muy buen equilibrio entre la acidez punzante y la madurez del tanino.

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 VINO & RUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

Polkura

GSM+T

GRENACHE NOIR I SYRAH I MOURVEDRE I TEMPRANILLO

Certified B Corporation

Chile

CHILE MOVI Movimiento de Viñateros Independientes

COLCHAGUA VINO & RUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL