Lote “d” por POLKURA

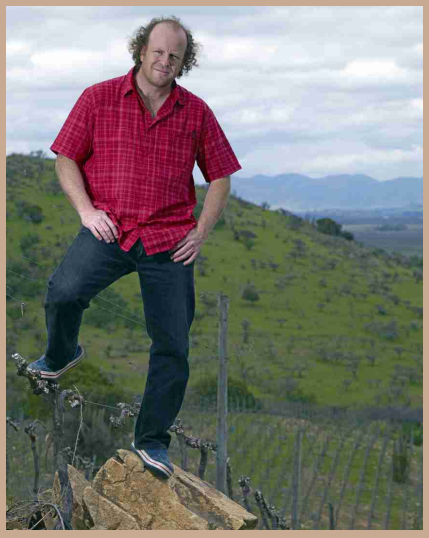
Syrah 2013

Lote "d"

VITICULTURA	
Composición Varietal:	100% Syrah
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:	15 de Abril
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg
Selección de fruta:	Bayas, después de despalillado
Molienda:	Si
Maceración en frío (8-11°C):	3-4 días
Levadura:	Actiflor B
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación:	Día 1-3: 27-29 °C
	Día 3-8: 26-28 °C
Fermentación alcohólica:	7-10 días
Remontajes:	Día 1-3: 3 por día más 2 delestajes
	Día 3-6: 2 por día más 1 delestaje
	Día 6-35: Sin remontaje
Maceración total:	30 días
Fermentación maloláctica:	100% en estanques de acero inoxidable.
CRIANZA	
Tipo de barricas:	100% en estanque de acero inoxidable
Trasiegos:	1
EMBOTELLADO	
Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Agosto, 2015
Tapones:	Corcho Amorim Natural Extra
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío
Producción total:	7000 botellas/583 cajas
ANÁLISIS	
Alcohol:	14,6%
Azúcar Residual:	2,1 g/l
Acidez total:	3,57 g/l
pH:	3,71

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.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Cada año tiene algo que lo caracteriza. 2013 fue una vendimia abundante. Fue tremendamente importante no dejar que el viñedo produzca todo lo que dictaba para de esa forma no perder calidad, sin embargo uno no debe contrarrestar abruptamente la naturaleza. 2013 nos bendijo con mucho vino de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. Mucha fruta en nariz muy equilibrado con notas especiadas. En boca es de cuerpo medio y una acidez que entrega frescor. Es un vino que termina de forma pausada.

Sven Bruchfeld
www.polkura.cl

Certified B Corporation
bcorporation.net

MOVI