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

SYRAH 2015

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

VINIFICACION
Fecha de cosecha: Tercera semana de marzo de 2015
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Bayas, después del 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 a 10 días
Remontajes: Día 1-3: 2 por día con prolongada extracción
Día 3-6: 2 por día durante menor tiempo
Día 6-30: Sin remontaje
Maceración total: 30 días
Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO
Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 4 julio de 2017
Tapones: Corcho Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 850 cajas

ANALISIS
Alcohol: 14,5%
Azúcar Residual: 2,36 g/l
Acidez total: 5,28 g/l
pH: 3,62

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. De forma excepcional en 2015 usamos un 4% de Viogner. Se trata de un lote experimental que fermentamos sobre sus pieles. Encontró su pareja perfecta con el Syrah Lote "d".

Notas de cata:
Intensidad media a alta, rojo y profundo. En nariz hay fruta limpia, roja como frambuesas. Vino suave en boca muy equilibrado entre acidez y taninos. Persistencia e intensidad medias.

Sven Bruchfeld, septiembre 2017

Lote "d" viene de una parcela cuya exposición es 100% hacia el norte. Eso significa más irradiación solar. Al mismo tiempo el suelo es un poco diferente que el resto del viñedo. Más granito y menos arcilla. Los vinos resultantes de ese sector del viñedo tienden a ser menos estructurados sin embargo minerales y afrutados.

Certified B Corporation

Chile

CHILE MOVI Movimiento de Viñateros Independientes

COLCHAGUA VINO & CUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL