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 2016

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: Segunda semana de marzo
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: 1 de febrero de 2018
Tapones: Corcho Lafitte Natural Súper 45/24
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 885 cajas

ANALISIS
Alcohol: 14,3% v/v
Azúcar Residual: 142,15 g/l
Acidez total: 145,23 g/l ác. tartárico
pH: 143,44

Comentarios del enólogo:
Observando los patrones climáticos del año, decidimos empezar la cosecha un poco más temprano de lo normal. El motivo fue la sospecha de que se aproximaba una temporada de cosecha lluviosa. No pudimos haber tomado una mejor decisión. En el momento que empezó a llover ya teníamos el 85% de las uvas en la bodega, pudiendo entrar el resto pocos días después. Para Polkura, el año 2016 fue de excelente calidad. En general con sabores frescos y una acidez marcada.

Notas de cata:
Violáceo intenso con matices rojos. En nariz hay fruta roja y algo de hierba. En boca es un vino intenso pero de taninos suaves. Hay buen equilibrio entre los taninos y la fruta. Vino de textura persistencia media.

Sven Bruchfeld, octubre 2018

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 · MOVI Movimiento de Vitateros Independientes · COLCHAGUA VINO & RUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL