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 2017

LOTE "d"

VITICULTURA

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: Primera semana de marzo 2017
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: 7-10 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: 30 de octubre 2019
Tapones: DIAM 5
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 1.000 cajas

ANALISIS

Alcohol: 14,3%
Azúcar Residual: 2,79 g/L
Acidez total: 4,96 g/L
pH: 3,56

Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez, pero también hubo que cosechar muy rápido. Sin duda se trató de una medida acertada ya que los vinos resultantes, a pesar del calor, lograron mostrar equilibrio y la fineza que caracteriza los vinos Polkura. Si bien tradicionalmente Lote "d" es solamente el cuartel con exposición norte y por lo tanto más cálido del viñedo, decidimos refrescarlo con un poco de Malbec para así incorporar aromas a violeta y otras especias que se combinan muy bien con los frutos rojos del Syrah.

Notas de cata:

Rojo con matices violáceos. En nariz hay fruta roja, especialmente berries. En boca es un vino sedoso, con taninos firmes y suaves. De textura y persistencia media. Es un vino complejo pero al mismo tiempo con sabores fácilmente reconocibles en el paladar.

Sven Bruchfeld

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