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 2018

LOTE "d"

VITICULTURA

Composición Varietal : 86% Syrah, 10% Grenache Noir, 2% Tempranillo, 1% Carignan, 1% 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

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 : 7-10 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: 15 de septiembre 2020
Tapones: DIAM 5
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 1.000 cajas

ANALISIS

Alcohol: 14,4%
Azúcar Residual : 2,39 g/L
Acidez total: 4,73 g/L
pH: 3,63

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.

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a dudas es la cosecha más interesante en la historia de Polkura. Al menos en la bodega es la que más suspiros logró sacar al hacer las diferentes mezclas. 2018 no fue ni cálido ni frío. No hubo gran rendimiento ni tampoco demasiado bajo. La acidez en equilibrio. La perfección no existe. Pero si todos los años fuesen como 2018, nuestro trabajo sería muy fácil. Simplemente dejamos que la naturaleza siga su curso. Este año Lote "d" recibió algunos acompañantes en la mezcla final que normalmente no participan de este vino. Nos referimos al Grenache, Tempranillo, Carignan y Mourvedre. El aporte de fruta y textura que estas cepas aportaron en 2018 de alguna forma nos obligó a considerarlas. Si bien es algo inusual para Lote "d", estamos siempre abiertos a nuevas ideas.

Notas de cata:

Rojo viláceo con matices rubí. En nariz predominan los frutos rojos y algo de romero. En boca es un vino elegante y texturado. Muy buen equilibrio entre sus suaves taninos y el tenor alcóholico. Vino de intensisdad y cuerpo medio, pero de gran persistencia.

Sven Bruchfeld

Certified B Corporation · Chile · MOVI Movimiento de Viñateros Independientes · COLCHAGUA VINO & RUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL