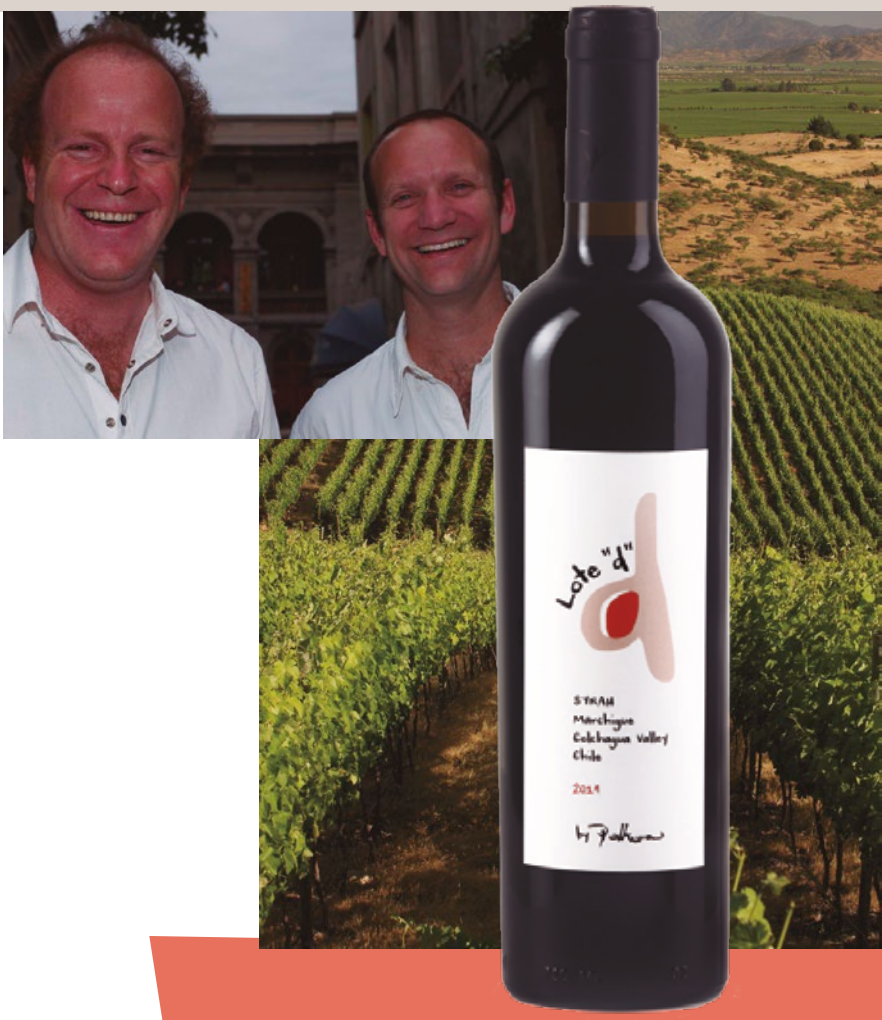
POLKURA es un proyecto vitivinícola, iniciado el año 2002 por las familias Muñoz y Bruchfeld, con el objetivo de hacer un vino excepcional basado en la excitante cepa Syrah. Marchigüe, en el extremo occidental del Valle de Colchagua en Chile, fue elegido como el sitio ideal, dado que ha demostrado un 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 2019

LOTE"d"



VITICULTURA

Composición Varietal : 92% Syrah, 8% Grenache Noir
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) : 2 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: 07 de Julio 2022
Tapones: Amorim XPur
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 1.000 cajas

ANALISIS

Alcohol: 14,7%
Azúcar Residual : 2,56 g/L
Acidez total: 4,94 g/L
pH: 3,57

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:

En términos de temperatura, la añada 2019 puede ser considerada como un año promedio, es decir, sin grandes sobresaltos. Las lluvias caídas si bien siempre bajas, dada la extensa sequía estuvieron en el rango de la "normalidad". Entonces estamos frente a esas añadas que mejor representan al vino chileno. Algo completamente inusual para Lote de es que en esta versión tenemos además del Syrah "D" un 8% de Grenache noir. Sentimos que esa fruta adicional le hacía bien a la versión final estamos siempre abiertos a nuevas ideas.

Notas de cata:

Color violáceo medio profundo. En nariz hay fruta roja y algo de notas a hierba. En boca es un vino alegre. Muy equilibrado entre la fruta, la acidez y el tenor alcohólico. Es de persistencia media a larga.

Sven Bruchfeld

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

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL