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

2015

MALBEC

VITIVINICULTURA
Composición Varietal: 90% Malbec, 8% Petit Verdot, 2% 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: Mediados de marzo
Método de cosecha: Manual
Transporte :Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despalillado
Molienda: Rodillos
Maceración en frío (8-11°C): 3-4 días
Levadura: BO213 y F33
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación: Día 1-3: 29-30°C
Día 3-8: 25-28°C
Fermentación alcohólica: 8 días
Remontajes: Días 1-3: 3 por día
Días 3-6: 2 por día
Días 6-Final: Sin remontajes
Maceración total: 40 días
Fermentación maloláctica: 100% en barricas

CRIANZA
Mezcla en barricas: 100%
Tonelerías: Sylvain, Nadalie
Gran y Tostado: Fino y Extra Fino. Tostado M+
Tipo de barricas: 100% roble francés
Tiempo de crianza: 15 meses
Edad de barricas: 20% nuevas, 80% 2° y 3er uso
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO
Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 23 de noviembre de 2017
Tapones: Lafitte Natural Súper 45/24
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum GAY
Producción total: 555 cajas

ANALISIS
Alcohol: 14,5% v/v
Azúcar Residual: 2,03 g/l
Acidez total: 5,25 g/l ác. tartárico
pH: 3,5

Comentarios del enólogo:
Nuevamente 2015 nos regaló en Marchigue 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.

Notas de cata:
Color violeta profundo. En nariz hay aromas florales y algunas especias.
En boca es un vino de gran cuerpo, pero taninos redondos. Persistencia media a larga.
Un vino intenso, pero siempre manteniendo el equilibrio entre la fruta y su acidez.

Sven Bruchfeld,
Marzo 2018

Al principio del verano de 2008, el cerro Polkura sufrió un incendio, amenazando el viñedo y acercándose muy cerca al área dónde el Malbec está plantado. Gracias a varios vecinos, evitamos un desastre. Aunque Malbec siempre había sido un componente importante en los ensamblajes de Polkura Syrah, después de este evento, este gran Malbec merecía ser embotellado solo.

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL