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

2020

MALBEC

VITICULTURA

Composición Varietal : 85% Malbec, 15% 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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : Segunda semana de marzo de 2019
Método de cosecha : Manual
Transporte : Contenedores de 450 kg
Selección de fruta : Racimos en elevadora y bayas después de despalillado
Molienda : Rodillos
Maceración en frío (8-11°C) : 2 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 Nadalié.Allary, Saury
Gran y Tostado : Fino y Extra Fino. Tostado M+
Tipo de barricas : 100% roble francés
Tiempo de crianza : 12 meses
Edad de barricas : 20 % nuevas, el resto 2°, 3er y 4° uso
Trasiegos : 1

EMBOTELLADO

Estabilización : No
Tratamiento : No
Filtración : No
Fecha de envasado : 21 de Diciembre 2022
Tapones : DIAM 5
Máquina de envasado : Monoblock Vacuum GAY
Producción total : 530 cajas

ANÁLISIS

Alcohol : 15 %
Azúcar Residual : 2,47 g/L
Acidez total : 6,17 g/L
pH : 3,44

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.

Comentarios del enólogo:

Los meses invernales, previos a la cosecha 2020 fueron particularmente secos y el verano bastante cálido. Esto implicó rendimientos bajos, lo cual automáticamente tiene un efecto positivo en la calidad. Al mismo tiempo, se producen en general taninos bien marcados que requirieron un trabajo muy minucioso en bodega para lograr el equilibrio que siempre caracteriza a Polkura. Maceraciones más cortas y remontajes acotados. En barrica el trabajo con lias es el que logra aportar la sucrosidad y suavidad deseada. Malbec es de esas cepas que muestra una faceta muy especial cuando no es hace tanto frio. Los aromas de oliva se transforman en ciruela y la complejidad solo aumenta. 2020 muestra esas facetas de Malbec que se dan poco en nuestro viñedo y ese es siempre un privilegio

Notas de cata:

Rojo violáceo. En nariz aparecen notas a cassis , violetas y frutos rojos. En boca es un tanino muy suavo pero al mismo tiempo con bastante textura. Uno vino equilibrado

Sven Bruchfeld

Certified B Corporation

Chile

CHILE MOVI Movimiento de Viñateros Independientes

COLCHAGUA VINO & RUTA

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL