

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

MALBEC

VITICULTURA

Composición Varietal: 85% Malbec, 11% Syrah, 4% 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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: Primera semana de Abril 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: BO2/3 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:

EMBOTELLADO

Estabilización: No Tratamiento: No Filtración: No

Fecha de envasado: 08 de Marzo 2023

Tapones: Amorim XPur

Máquina de envasado: Monoblock Vacuum

Producción total: 530 cajas

ANÁLISIS Alcohol:14,7%

Azúcar Residual: 2.53 g/L Acidez total: 5,06 g/L

pH:3,64

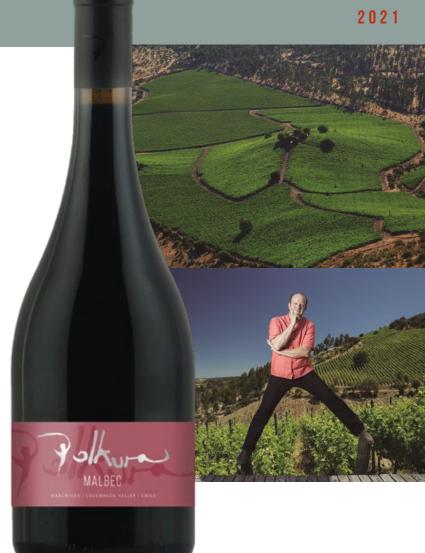
Comentarios del enólogo:

2021 lleno de sorpresas. Nuevamente un año más fresco, con similares patrones que la gran cosecha 2018, pero con menos producción lo que nunca es malo para la calidad de los vinos. Este año Malbec logró expresarse de forma espléndida, con muchas notas florales que es exactamente lo que buscamos. No es raro que usemos Syrah en la mezcla, pero lo novedoso es tener algo de Mourvedre que no solo agrega complejidad y notas especiadas sino además ayuda con la textura.

Notas de cata:

Rojo violáceo profundo. En nariz presenta notas florales y frutos negros acompañado de musgo y notas especiadas. Es un vino de gran cuerpo y textura muy balanceado entre su acidez y la fruta. Taninos integrados y final largo.

Sven Bruchfeld



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.







