

Polkura

# MANIAC

Con el curso de los años, hemos encontrado pequeños lotes de uva en el viñedo que simplemente representan una calidad superior. A veces son 3 parras sobre un reventón de granito o una cabecera sobre arcillas rojas. Decidimos vinificar esas uvas separadamente y aprender lo que podíamos lograr hacer. Hubo muchos casos fallidos pero también encontramos cosas que nos pareció interesante embotellar como un vino individual. Maniac es una selección de selecciones.

MARCHIGUE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE  
SYRAH 2017

## VITICULTURA

Composición Varietal : 100% Syrah  
Denominación de Origen : Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile  
Sistema de conducción : Espaldera Vertical  
Poda : Cordón apitonado  
Técnica de riego : Goteo  
Tipo de suelo : Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

## VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : Entre la última semana de Marzo y la primera de abril  
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: 29-30°C  
Día 3-8: 25-28°C

Fermentación alcohólica : 8-10 días  
Remontajes : Días 1-3: 3 por día con 2 delestages  
Días 3-6: 2 por día  
Días 6-Final: Sin remontajes

Maceración total : 45 días  
Fermentación maloláctica : 100% en barricas

## CRIANZA

Mezcla en barricas : 100%  
Tonelerías : Sylvain, Nadalié  
Grano y Tostado : Grano fino y extra fino. Tostado M+  
Tipo de barricas : 100% roble francés  
Tiempo de crianza : 36 meses  
Edad de barricas : 15% nueva, el resto segundo y tercer uso  
Trasiegos : 1

## EMBOTELLADO

Estabilización : No  
Tratamiento : No  
Filtración : No  
Fecha de envasado : 17 Diciembre 2019  
Tapones : Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte  
Máquina de envasado : Monoblock al vacío GAI  
Producción total : 795 botellas

## ANÁLISIS

Alcohol : 15 %  
Azúcar Residual : 2,32 g/L  
Acidez total : 3,55 g/L  
pH : 3,68

## Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez, pero también hubo que cosechar muy rápido. Sin duda se trató de una medida acertada ya que los vinos resultantes, a pesar del calor, lograron mostrar equilibrio y la fineza que caracteriza los vinos Polkura. La selección se hizo principalmente por degustación de bayas durante el verano y principios del otoño. La vinificación se hizo en huevos de hormigón y la guarda en barricas.

## Notas de cata

Color violeta con matices rojo profundo. En nariz presenta aromas especiados, como pimienta blanca, menta y frutos negros. En boca es un vino de mucho cuerpo y gran estructura. Taninos firmes y al mismo tiempo balanceados con la acidez del vino que le da firmeza. Es un vino muy complejo con múltiples capas de sabores y final muy largo.

Sven Bruchfeld



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL