

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 2018

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 : 28 de Diciembre 2020
Tapones : Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte
Máquina de envasado : Monoblock al vacío GAI
Producción total : 830 botellas

ANÁLISIS

Alcohol : 15,5%
Azúcar Residual : 2,31 g/L
Acidez total : 3,05 g/L
pH : 3,72

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a dudas es la cosecha más interesante en la historia de Polkura. Al menos en la bodega es la que más suspiros logró sacar al hacer las diferentes mezclas. 2018 no fue ni cálido ni frío. No hubo gran rendimiento ni tampoco demasiado bajo. La acidez en equilibrio. La perfección no existe. Pero si todos los años fuesen como 2018, nuestro trabajo sería muy fácil. Simplemente dejamos que la naturaleza siga su curso y eso es especialmente válido para este vino. En esta segunda versión de MANIAC, prevalecen los sectores provenientes de sectores con arcillas rojas. Todos los lotes fueron fermentados en huecos de cemento y hemos decidido no utilizar barricas nuevas para de esa forma preservar la fruta de esta añada 2018 tan particular.

Notas de cata

Coloro rojo violáceo profundo. Es un vino que en nariz presenta notas a fruta negra como arándano y mora, muy integrado con aromas a cedro y tabaco. En boca es un vino profundo de mucho cuerpo y gran intensidad. Su final es largo y la sensación en boca va disminuyendo de forma muy lenta. La acidez natural y fruta se encuentran en muy buen equilibrio. Vino muy complejo

Sven Bruchfeld



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL