

Polkura

RANDOM

UNEXPECTED WINE

VITICULTURA

Composición Varietal: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot y 20% 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: Entre segunda y cuarta semana de marzo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despallado
Molienda: Si, rodillos
Maceración en frío (8-11°C): 3 días
Levadura: Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación: Primeros 3 días: 27-29°C
Final de fermentación: 26-28°C

Fermentación alcohólica: 7 a 10 días
Remontajes: Primeros 3 días: 2 diarios con mucha extracción
Día 3 hasta fin de F°A°: 2 diarios determinados por degustación
Sin remontajes post-fermentación

Maceración total: 30 días
Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 2 de febrero de 2018
Tapones: Corcho Lafitte Natural Súper 45/24
Máquina de envasado: Monoblock al vacío
Producción total: 1.000 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,3% v/v
Azúcar Residual: 1,92 g/l
Acidez total: 5,89 g/l
pH: 3,5

Comentarios del enólogo:

Observando los patrones climáticos del año, decidimos empezar la cosecha un poco más temprano de lo normal. El motivo fue la sospecha de que se aproximaba una temporada de cosecha lluviosa. No pudimos haber tomado una mejor decisión. En el momento que empezó a llover ya teníamos el 85% de las uvas en la bodega, pudiendo entrar el resto pocos días después. Para Polkura, el año 2016 fue de excelente calidad. En general con sabores frescos y una acidez marcada.

Notas de cata:

Rojo violeta profundo. En nariz aparecen notas de grosellas y fresas. En la boca es un vino alegre y de taninos suaves. Mucho equilibrio entre estos y la acidez. Es un vino de intensidad media, pero al mismo tiempo muy complejo. Persistencia media a alta.

Sven Bruchfeld, marzo 2018

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 frutuosidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / SYRAH 2016



Syrah siempre ha sido el corazón de Polkura. Con el correr de los años plantamos cepas como Cabernet Sauvignon y Merlot para luego vender esas uvas a otras bodegas. Debido a la calidad resultante, en 2015 decidimos reducir la cantidad que vendíamos y empezamos a usar esas uvas para nosotros mismos. Es así como nació Random. Debido a compromisos existentes con otras viñas, cada año Random estará constituido por una mezcla diferente de cepas dependiendo de la cosecha y disponibilidad de estas. Nunca una vendimia será igual a la anterior.

