

Polkura

RANDOM

UNEXPECTED WINE

VITICULTURA

Composición Varietal : 50% Merlot, 18% Syrah, 17% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
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: Entre primera y tercera semana de marzo de 2018
Método de cosecha: Manual
Transporte: Bins cosecheros de 450 kg
Selección de fruta: Bayas, después del despallado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C) : 2 días
Levadura: Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación: 25-29°C
Fermentación alcohólica: 10 días
Remontajes: 2 veces por día remontajes abiertos
Maceración total: 30 días
Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 20 de abril de 2022
Tapones: Corcho Amorim Xpur
Máquina de envasado: Monoblock al vacío GAI
Producción total: 3,000 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5%
Azúcar Residual : 2,57 g/L
Acidez total: 5,32 g/L
pH: 3,5

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a duda 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.

Notas de cata:

Color rojo rubi de intensidad media. En nariz aparecen frutas rojas como frambuesas y ciruelas. En boca es de tanino suave pero al mismo tiempo de buena persistencia. Es un vino de cuerpo e intensidad medios muy equilibrado y con mucha personalidad.

Sven Bruchfeld

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

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

MERLOT - SYRAH - CABERNET FRANC -
CABERNET SAUVIGNON 2018



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.

Empresa



Chile



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL