

# Polkura

## SECANO (DRY FARMED)

### VITICULTURA

Composición Varietal: 90% Syrah + 10% Grenache noir  
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera vertical  
Poda: Cordon apitonado  
Técnica de riego: Ninguna. Sólo obtiene el agua de la lluvia naturalmente  
Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

### VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: Primeros días de mayo  
Método de cosecha: Manual  
Transporte: Cajas de 13 kg  
Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despalillado  
Molienda: Rodillos  
Maceración en frío (8-11°C): 3-4 días  
Levadura: F33  
Nutrientes de levadura: Superstart, Superfood, FDA  
Temperatura de fermentación: 23-28°C  
Fermentación alcohólica: 10 días  
Remontajes: 2 veces por día, determinados por degustación  
Maceración total: 40 días  
Fermentación maloláctica: 100% en barricas, terminando al inicio del verano

### CRIANZA

Mezcla en barricas: 100% en barricas de tercer y cuarto uso  
Tonelerías: Saury, Sylvain, Demptos, Seguin Moureau, Vicard  
Grano y Tostado: Fino y Muy fino con tostado M+  
Tipo de barricas: Roble francés  
Tiempo de crianza: 15 meses  
Edad de barricas: Barricas de 3er y 4to uso  
Trasiegos: 1

### EMBOTELLADO

Estabilización: No  
Tratamiento: No  
Filtración: No  
Fecha de envasado: Junio de 2016  
Tapones: Natural Amorim 45/25 Super Extra  
Producción total: 1686 botellas

### Análisis

Alcohol: 14,5 %v/v  
Azúcar Residual: 2,29 g/L  
Acidez total: 5,9 g/L  
pH: 3,45

### Comentarios del enólogo:

2014 fue una cosecha un poco más cálida de lo que veníamos viendo en los últimos años. Esto produjo vinos con perfiles aromáticos más frutales y con taninos redondos desde un comienzo. Este fue un año clave para Secano, ya que llovió muy poco durante el invierno, sin embargo, el viñedo se desarrolló de forma perfecta.

### Notas de cata:

Color rojo con matices violetas. En nariz hay una frutuosidad extremadamente expresiva con notas incluso a duraznos y mangos, lo que normalmente no aparece en vinos tintos. Es un vino muy equilibrado entre su acidez y la sensación de dulzor que proveen sus taninos. Vino de mucha persistencia y por sobre todo muy complejo con sabores que van apareciendo en capas en la medida que el vino permanece en el paladar.

Sven Bruchfeld, septiembre 2017

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

2014



Hay dos razones para producir un vino sin irrigación. Por un lado, se trata de una técnica que deja que se exprese el lugar de forma absoluta en el vino. Al no irrigar, la intervención en el terruño es mínima. Cada año se produce simplemente con el agua que la naturaleza entrega. En segundo lugar, con la cada vez más limitada disponibilidad de agua lluvia, se hace necesario el aprender a sobrevivir sin tener que irrigar.

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

