

Polkura

SECANO (DRY FARMED)

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cordon apitonado
Técnica de riego: Sin riego
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: Sí
Molienda: Sí
Maceración en frío (8-11°C): 4-5 días
Levadura: B0213
Nutrientes de levadura: Superstart, SuperFood, DAP
Temperatura de fermentación: 24-28°C
Fermentación alcohólica: 12 días
Remontajes: Remontajes abiertos 2 veces por día. Determinados por degustación
Maceración total: 40 días
Fermentación maloláctica: 100% en huevo de concreto

CRIANZA

Material y tiempo de crianza: 6 meses en huevo de concreto, 6 meses en barricas de 3er uso
Tipo de huevo: Huevo de concreto de 1800 L de fabricación chilena
Tipo de barricas: Barricas de roble francés de 225 L
Tonelerías: Saury, Sylvain, Radoux
Grano y Tostado: Grano fino y extra fino, tostado M+
Tiempo de crianza total: 12 meses
Trasiegos: 2

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: Marzo 2017
Tapones: Amorim Natural Súper 45/24
Máquina de envasado: Monoblock
Producción total: 1500 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5 % v/v
Azúcar Residual: 2,6 g/l
Acidez total: 6,98 g/l
pH: 3,42

Comentarios del enólogo:

Nuevamente 2015 nos regaló en Marchigüe una de las cosechas más notables del último tiempo con vinos en general con mucho carácter. Fue un año relativamente cálido, pero por sobre todo con una calidad tánica notable. Este año solo logramos llevar el Syrah de Secano al punto de calidad que necesitamos. El Grenache estaba sobre cargado. Es la prueba de que la sensibilidad de en este tipo de viñedos es particularmente especial.

Notas de cata:

Muy profundo color rojo violáceo. Carozos en nariz. Durazno, damasco e incluso fruta tropical. Taninos suaves y muy redondos. Gran persistencia, vino muy largo. Mucha complejidad debido a gran cantidad de sabores. Una última palabra: intensidad.

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

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE

2015



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.