

Polkura

SECANO (DRY FARMED)

VITICULTURA

Composición Varietal: 85% Syrah + 10% Grenache + 5% Carignan
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Gobelet o Copa
Poda: Gobelet sur echalas
Técnica de riego: Sin riego
Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Últimos días de abril
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Sí
Molienda: Sí
Contenedor de fermentación: Syrah fermentado en huevo de concreto de 1800 L de capacidad
Grenache noir fermentado en bola de concreto epoxicado de 1500 L de capacidad
Carignan fermentado en bin de 1000 L de capacidad con aislación térmica

Maceración en frío (8-11°C): 4-5 días

Levadura: F33

Nutrientes de levadura: Superstart, SuperFood, DAP

Temperatura de fermentación: 24-26°C

Fermentación alcohólica: 12 días

Remontajes: Remontajes abiertos 2 veces por día, determinados por degustación

Pisoneos en los primeros días de la fermentación alcohólica. 100% pisoneo

en Carignan

Maceración total: 40 días

Fermentación maloláctica: 100% en barricas de 3er uso

CRIANZA

Material y tiempo de crianza: 15 meses en barricas de roble francés de 3er uso

Tonelerías: Sylvain, Radoux, Nadalié

Grano y Tostado: Grano fino y extra- fino, tostado M+

Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No

Tratamiento: No

Filtración: No

Fecha de envasado: 22 de marzo 2018

Tapones: Corcho Natural Súper 45/24 Lafitte

Máquina de envasado: Monoblock

Producción total: 2.186 botellas

ANALISIS

Stabilisation: No

Fining: No

Filtration: No

Bottling date: March 22, 2018

Stoppers: Natural Super 45/24 Lafitte corks

Bottling machine: Monoblock vacuum

Total production: 2.186 bottles

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. En 2016 por primera vez incorporamos un 5% de Carignan a la mezcla, lo que aporta acidez natural, pero por sobre todo un tanino muy distintivo. Por otro lado, la presencia de un 10% Grenache se hace muy notorio con una marcada nota a frutos rojos.

Nota 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.

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
2016



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.

