

# Polkura

## SECANO (DRY FARMED)

### VITICULTURA

Composición Varietal: 85% Syrah, 15% Grenache Noir  
Denominación de Origen: 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

### VINIFICACIÓN

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  
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  
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: 29 de abril 2019  
Tapones: Corcho Natural Súper 44/24 Lafitte  
Máquina de envasado: Monoblock  
Producción total: 1.032 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 15 % v/v  
Azúcar Residual: 2,01 g/L  
Acidez total: 5,63 g/L  
pH: 3,53

### Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez, pero también hubo que cosechar muy rápido. Sin duda se trató de una medida acertada ya que los vinos resultantes, a pesar del calor, lograron mostrar equilibrio y la fineza que caracteriza los vinos Polkura. En 2017 incorporamos varios nuevos huevos de cemento para vinificar ahí los lotes especiales. Y fueron justamente los de secano que se vinificaron ahí. La extracción con los huevos se hace de forma mucho más amigable. Es muy interesante que a pesar de las condiciones climáticas, el Secano logre mantener su clásica característica de aromas a fruta blanca y tropical. Algo siempre extraño en vinos tintos. Puro efecto terroir.

### Notas de cata:

Color rojo violáceo de intensidad media. En nariz aparecen aromas a blanquillo, piña y maracuyá. Esto combinado con los clásicos aromas del Syrah como al menta, especias y frutos rojos. En boca es un vino suave, elegante pero de textura firme. Taninos y cuerpo medio. Final muy largo y tremenda complejidad.

Sven Bruchfeld,

Agosto, 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

2017



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 terroir 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 sobrevivir sin tener que irrigar.