

Polkura

SECANO (DRY FARMED)

VITICULTURA

Composición Varietal: 85% Syrah, 10% Grenache noir, 5% Carignan
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Gobelet o Copa.
Poda: Gobelet sur echalás
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 2100 L de capacidad
Grenache noir fermentado en Huevo de concreto 1800 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: 18 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
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 17 de diciembre de 2019
Tapones: Corcho Natural Súper 44/24 Lafitte.
Máquina de envasado: Monoblock
Producción total: 1.390 botellas.

ANÁLISIS

Alcohol: 15 % v/v
Azúcar Residual: 2,08 g/l
Acidez total: 5,91 g/l eq. Ác. Tartárico.
pH: 3,49

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a dudas 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. Logramos consolidar la fermentación en huevos de cemento lo que de alguna forma ayuda a preservar el estilo más delicado de este vino. Solo en una ocasión anterior habíamos logrado usar las 3 cepas que cultivamos en seco, es decir Syrah, grenache y Carignan. Este año aumentar la proporción de Carignan con respecto al Grenache, mostró un resultado mejor.

Notas de cata:

Color violáceo con matices rojos. En nariz aparece el blanquillo, melon y zarzaparrilla. Mucha fruta y algo de humo y pimienta blanca. En boca es un vino elegante, de taninos redondos y muy abordables. Es fino y de intensidad media, sin embargo muy persistente. Tiene muy buen equilibrio entre la fruta y su muy integrada acidez

Sven Bruchfeld
Marzo 2020

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
2018



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.

