

Polkura

SECANO (DRY FARMED)

VITICULTURA

Composición Varietal : 100% Syrah
Denominación de Origen : Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción : Gobelet sur echalás
Poda : Vaso
Técnica de riego : Sin riego, 100% Secano
Tipo de suelo : Arcilla con granito descompuesto

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha : 30 de marzo de 2020
Método de cosecha : Manual
Transporte : Cajas de 13 kg y bins cosecheros
Selección de fruta : Sí
Molienda : Sí
Contenedor de fermentación : Syrah fermentado en huevo de concreto de 2100 L de capacidad
Maceración en frío (8-11°C) : 4-5 días
Levadura : F33
Nutrientes de levadura : Superstart, SuperFood, DAP
Temperatura de fermentación : 18-26°C
Fermentación alcohólica : 12 días
Remontajes : Remontajes abiertos 2 veces por día. Determinados por degustación
Maceración total : 40 días
Fermentación maloláctica : 100% en barricas de 3er uso

CRIANZA

Mezcla en barricas : 100%
Tonelerías : Nadalie, Sylvain, Saury
Grano y Tostado : Fino. Tostado Medio +
Tipo de barricas : Roble francés
Tiempo de crianza : 24 meses
Edad de barricas : 3er uso
Trasiegos : 1

EMBOTELLADO

Estabilización : No
Tratamiento : No
Filtración : No
Fecha de envasado : 3 de mayo de 2022
Tapones : Corcho técnico Amorim XPur
Máquina de envasado : Monoblock vacío GAI
Producción total : 1500 botellas

ANÁLISIS

Alcohol : 14,5%
Azúcar Residual : 2,36 g/L
Acidez total : 6,6 g/L
pH : 3,55

Comentarios del enólogo:

Los meses invernales, previos a la cosecha 2020 fueron particularmente secos y el verano bastante cálido. Esto implicó rendimientos bajos, lo cual automáticamente tiene un efecto positivo en la calidad. Al mismo tiempo, se producen en general taninos bien marcados que requirieron un trabajo muy minucioso en bodega para lograr el equilibrio que siempre caracteriza a Polkura. Maceraciones más cortas y remontajes acotados. En barrica el trabajo con lías es el que logra aportar la sacrosidad y suavidad deseada. La lluvia invernal es la única fuente de agua que el viñedo de secano recibe y si, estuvimos preocupados. No sabíamos si sería suficiente. Fue un gran aprendizaje el darnos cuenta que las profundas raíces desarrolladas durante más de 10 años serían capaces de juntar suficiente agua como para producir las uvas de este vino. Si bien la cantidad es menor quedamos felices con el resultado. Como ya había sido en 2015, esta versión es 100% Syrah

Notas de cata:

Color rojo violáceo de intensidad media a alta. En nariz predominan las especias y una notoria mineralidad que se confirma en boca. Es un vino muy fino y elegante, tremendamente complejo con muchos sabores. Ninguno de ellos sobresale, lo que lo convierte en un vino muy equilibrado. Es un vino de intensidad media y muy persistente.

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

2020



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.

