



**POLKURA** es un proyecto vitivinícola que nace el año 2002 entre las familias Vergara, Muñoz y Bruchfeld, con el propósito de producir un gran vino, hecho de una cepa apasionante: El Syrah. Se eligió Marchigüe, en el extremo occidental del Valle de Colchagua, zona que ha demostrado un enorme potencial para la producción de este cepaje.

**POLKURA** es el nombre de un pequeño cerro, ubicado al interior del predio, de cuyas laderas provienen las uvas que dan origen a este vino. En lengua Mapuche, POLKURA significa "Piedra amarilla", haciendo referencia a grandes cantidades de granito amarillo dispersos por los suelos arcillosos del sector. El granito descompuesto entrega mineralidad y elegancia al vino, mientras las arcillas imprimen cuerpo y estructura. El clima moderado aporta la frutuosidad, resultando un vino armonioso, en equilibrio ideal.

### Viticultura

Composición Varietal	100% Syrah, Clon 99
Denominación de Origen	Area Marchigüe, Valle de Colchagua
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical
Poda	Cordón apitonado
Riego	Goteo, 25% tasa de evapotranspiración
Tipo de suelo	Arcilla y limos, mezclado con granito descompuesto (maicillo)

### Vinificación

Fecha de cosecha	16 de abril 2004
Sistema de cosecha	Manual
Transporte de uvas	Gamelas de 14 kg en camión refrigerado
Selección de fruta	Bayas, posterior al despallado
Molienda	No
Maceración en frío (12°C)	3 días
Levadura	Vitilevure Syrah
Nutrientes para levadura	Go-Ferm, Biovin Nut
Temp. de fermentación	Entre 25 y 32°C
Fermentación alcohólica	8 días
Remontajes	2-3 por día + 3 delestajes
Tpo. de maceración total	32 días
Fermentación Maloláctica	Espontánea, 100% en barrica

### Guarda

Mezcla en barricas	100%
Tonelerías	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Damy
Grano y tostado	Fino y extra fino. Tostado medio.
Tiempo total en barricas	12 meses
Tipo de barricas	17% americana, 83% francesa
Edad de barricas	44% nueva, 33% segundo uso, 23% tercer uso
Trasiegos	4

### Tratamientos y Embotellación

Estabilización	No
Tratamientos	No
Filtración	No
Fecha de Embotellación	12 de junio 2005
Tapones	Amorim Natural Extra
Máquina envasadora	Monoblock al vacío
Producción total	5.300 botellas

### Análisis

Alcohol	14,5%
Azúcar residual	1,11 g/l
Acidez total	6,26 g/l
pH	3,62

## Comentarios del Enólogo:

La vendimia 2004 presentó una primavera previa más bien fría, sin embargo el verano se mostró normal con temperaturas medias moderadas y noches frescas. Hubo algunas lluvias de baja intensidad durante el comienzo del otoño, la cual no tuvo efectos de importancia. La óptima ventilación del viñedo lo protegió de ataques fungosos y otros problemas sanitarios. Las uvas fueron cosechadas en pequeñas cajas al alba, para de esta forma aprovechar la mayor intensidad aromática que se obtiene cuando la fruta se encuentra a baja temperatura. Para preservar esta condición, se transportó el 100% de la uva en camión refrigerado a la bodega.

Durante la vinificación se dio mucha importancia a incorporar sólo los componentes deseados al vino. En primera instancia se seleccionó sólo la fruta de calidad. Se dejó el mosto en contacto con las pieles durante tres días a 12°C antes del comienzo de la fermentación alcohólica, con el objetivo de obtener una mejor intensidad colorante y frutuosidad. Una vez iniciada la fermentación con levaduras seleccionadas, se hicieron remontajes más intensos durante la primera fase y remontajes más suaves en la segunda. La temperatura de fermentación se redujo de 32 a 25°C durante la segunda etapa. Casi llegando al final del proceso se cerró el tanque, dejando el vino reposar en contacto con sus orujos durante 32 días, de forma de obtener los taninos necesarios para dar el cuerpo final al vino. La fermentación maloláctica se realizó en barricas de forma posterior.

44% del vino fue criado en barricas nuevas y el saldo en barricas usadas. Una selección de distintos toneleros, orígenes y granulometrías de madera, aportan al vino la complejidad necesaria. Durante los 12 meses de envejecimiento, el vino fue trasegado en 4 oportunidades para de esta forma limpiar el vino de forma natural e incorporar una mínima cantidad de oxígeno que ayuda a suavizar los taninos.

Para preservar el carácter original y asegurar que el vino sea la máxima expresión del terruño que le dio origen, no se efectuó ningún tipo de tratamiento ni filtración antes del embotellado.

## NOTAS DE CATA AL MOMENTO DE EMBOTELLAR

Color violeta profundo con algunos matices rojos. En nariz presenta notas a higos y moras, además de especias como el romero, la pimienta blanca y algo de cuero. Es un vino de muy buen equilibrio entre la frutuosidad, las notas a madera y su acidez natural. Al mismo tiempo es complejo con muchos elementos sensoriales formando capas, no habiendo ninguno de ellos eclipsado a sus pares. El vino es intenso lo que le hace tener un final largo, suave y pausado.

Sven Bruchfeld, agosto de 2005