



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, resultando un vino armonioso en equilibrio ideal.

Viticultura

Composición Varietal	93% Syrah, 4% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Grenache Noir / Viognier
Denominación de Origen	Area Marchigüe, Valle de Colchagua
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical
Poda	Cordón apitonado
Riego	Goteo, 25%
Tipo de suelo	Arcilla y limos con granito descompuesto

Vinificación

Fecha de cosecha	Segunda semana de Abril, 2005
Sistema de cosecha	Manual
Transporte de uvas	Gamelas de 14 kg en camión refrigerado
Selección de fruta	Bayas post despalillado
Molienda	Si
Maceración en fría (8-11°C)	3 días
Levadura	Lamothe XR
Nutrientes para levadura	Go-Ferm, Superfood, FDA
Temp. de fermentación	Días 1-3: 29-30°C Días 3-8: 25-28°C
Fermentación alcohólica	8 días
Remontajes	Días 1-3: 3 por día además de 2 delestages Días 3-6: 2 por día además de 1 delestage Días 6-35: Sin remontajes
Tpo. de maceración total	35 días
Fermentación Maloláctica	50% espontánea, 50% inoculada. 100% en barricas

Crianza

Mezcla en barricas	100%
Tonelerías	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Damy, Billon
Grano y tostado	Fino and extra fine. Tostado M y M+
Tiempo en barricas	15 meses
Tipo de barricas	86% francesas, 14% americanas
Edad de barricas	24% nuevas, 43% segundo uso, 33% más viejas
Trasiegos	4

Embotellación

Estabilización	No
Tratamientos	No
Filtración	No
Fecha de Embotellación	29 de agosto, 2006
Tapones	Amorim Natural Extra
Máquina envasadora	Monoblock vacuum
Producción total	5.900 botellas

Análisis

Alcohol	14.8°
Azúcar residual	2.7 g/l
Acidez total	5.3 g/l
pH	3.61

Comentarios del Enólogo:

La vendimia 2005 en Colchagua y particularmente en Marchigüe, fue probablemente una de las temporadas más espectaculares que se hayan visto en la zona. Si bien casi todos los años muestran calidad muy buena y consistente, en 2005 se dieron condiciones perfectas. Esto significa no demasiado frío, no demasiado cálido y no muy húmedo ni demasiado seco tampoco. Esto llevó a vinos equilibrados y elegantes al mismo tiempo. Tuvimos un invierno seco seguido por una primavera fría y húmeda. Esto significó una floración y cuaja pobre, lo cual llevó a que cada racimo cargó menos fruta y, por lo tanto tenía mejor potencial de calidad. En términos de temperatura, el comienzo del verano fue normal. En enero se vieron temperatura 1-2°C más altas que la temporada anterior y desde febrero en adelante, hubo condiciones nuevamente normales. Suena casi aburrido. El tiempo durante la cosecha fue casi idea. Un poco de lluvia en el mes de marzo, pero ninguna gota en abril. Las condiciones ideales para periodos de maduración largos.

Degustando bayas en el viñedo, uno se podía inmediatamente dar cuenta del gran potencial de los fenoles contenidos en las pieles. La concentración y los abundantes sabores, sugerían mucha "carne y hueso" en el futuro vino. Para solo extraer taninos suaves y maduros, un sistema agresivo para manejar el sombrero fue diseñado al principio de la fermentación y un sistema más suave para la segunda mitad de esta. La idea era extraer solo esos taninos suaves desde las pieles, mientras el vino aun tenía una baja graduación alcohólica, tratando de evitar la extracción agresiva al final de la fermentación con un mayor contenido alcohólico.

Criando vinos en barrica, estos pueden mostrar su real belleza. Aunque originalmente Polkura estaba pensado para estar 12 meses en barrica, en 2005 la estructura del vino sugirió 15 meses para lograr una mejor integración. Un 24% de barricas francesas nuevas agrega sabores tostados que se integran de muy buena forma con el carácter frutal del vino. 4 trasiegos fueron realizados durante la crianza para ayudar a efectuar una decantación natural de sólidos y para incorporar un pequeña cantidad de oxígeno que polimeriza los taninos.

Para darle al vino más complejidad y estructura en boca, un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon y Malbec fue agregado a la mezcla. Por otro lado Grenache Noir y Viognier ayudan levantar la parte aromática.

NOTAS DE CATA AL MOMENTO DEL LANZAMIENTO

Color rojo violáceo profundo con menisco color tinta. Fruta negra madura en nariz con algo de especias como pimienta y hierbas acoplado con tabaco y granos de café. Vino de gran cuerpo, muy bien balanceado entre su acidez y una sensación en boca firme pero al mismo tiempo suave. El vino es muy intenso y tiene buen volumen. Un vino muy complejo con muchos sabores apareciendo en el paladar. Final muy largo.

-Sven Bruchfeld, agosto de 2005