



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	:	92% Syrah 4% Malbec 2% Viognier 2% Tempranillo / Mourvedre / Grenage Noir
Denominación de Origen	:	Area Marchigüe, Valle de Colchagua
Sistema de conducción	:	Espaldera vertical
Poda	:	Cordón apitonado
Riego	:	Goteo
Tipo de suelo	:	Arcilla y limo con alto contenido de granito descompuesto

Vinificación

Fecha de cosecha	:	Última semana de Abril, 2006
Cosecha	:	Manual
Transporte	:	Cajas de 13 kg
Selección de fruta	:	Bayas post despalillado
Molienda	:	Si
Maceración fría (8-11°C)	:	3 a 7 días
Levadura	:	Actiflor B
Nutrientes para levadura	:	Go-Ferm, Superfood, DAP
Temperatura de fermentación	:	Días 1-3: 29-30°C Días 3-8: 25-28°C
Fermentación alcohólica	:	7 a 10 días
Remontages	:	Días 1-3: 3 por día además de 2 delestages Días 3-6: 2 por día además de 1 delestage Días 6-35: Sin remontages
Tiempo maceración total	:	25 a 30 días
Fermentación maloláctica	:	100% en barricas.

Crianza

Mezcla en barricas de madera	:	100%
Tonelerías	:	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Damy, Billon, Boutes, Saury, Demtos,
Grano y tostado	:	Fino y extra fino. Tostado M y M+
Tiempo en barricas	:	12 meses
Tipo de barricas	:	85% francesas, 15% americanas
Edad de barricas	:	33% nuevas, 8% segundo uso, 59% más viejas
Trasiegos	:	3

Embotellado:

Estabilización	:	No
Tratamiento	:	No
Filtración	:	No
Fecha de embotellado	:	Junio 2007
Tapones	:	Amorim Natural Extra
Máquina de envasado	:	Monoblock al vacío
Producción total	:	16.600 botellas

Análisis

Alcohol	:	14.7°
Azúcar residual	:	2.4 g/l
Acidez total	:	5.3 g/l
pH	:	3.571

Comentarios del Enólogo:

Durante la vendimia 2006, el concepto principal fue "equilibrio". En general las condiciones climáticas más frescas durante el desarrollo de la fruta permitieron que esta se destacara como un elemento principal. Además, Marchigüe es una zona más fría dentro del cálido valle de Colchagua, de modo que esto se manifestó aún más.

En años como el 2006, ambas condiciones (frío y calidez) se expresan en muy buena armonía. Las especies y elegancia de los climas fríos, sumados a la fuerza de las zonas cálidas en una singular expresión.

Los diferentes cuarteles del predio se fueron manifestando de forma sorprendente, con sus sabores y concentraciones únicos, tanto antes como después de la cosecha. Los lotes más expuestos mostraron el clásico carácter frutoso del nuevo mundo, mientras que las laderas frías expuestas al sur, dieron las típicas notas especiadas. La cosecha se distanció entre 10 y 14 días entre la fruta de ambas condiciones.

Hasta en los viñedos pequeños es una gran ventaja el poder mezclar otros componentes en el vino final. Polkura 2006 es un vino basado en un 92% de Syrah, con un poco de Malbec y Viognier para agregar complejidad, estructura y perfume. Mientras que unas pocas gotas de Tempranillo, Mourvedre y Grenache le agregaron ese toque que hace la diferencia.

Este vino no recibió estabilización, tratamientos ni filtrado de modo de preservar su carácter original y sentido del origen.

Notas de cata al momento del lanzamiento:

Color rojo violáceo profundo. Pimienta blanca y negra en la nariz acompañado de fruta negra madura, hierbas y anís. Vino de gran cuerpo, elegante y con taninos muy intensos, pero al mismo tiempo suaves. Acidez natural y dulzor de alcohol en un muy buen equilibrio. El vino es muy complejo, integrando diferentes sabores que emergen mientras el vino está en el paladar. Este vino tiene un final muy largo.

-Sven Bruchfeld, Agosto 2007