



## VITICULTURA

- Composición Varietal : 94% Syrah  
2% Malbec  
1,5% Tempranillo  
1,5% Grenache Noir  
1% Viognier
- Denominación de Origen : Área de Marchigüe,  
Valle de Colchagua, Chile
- Sistema de conducción : Espaldera Vertical
- Poda : Cordón apitonado
- Técnica de riego : Goteo
- Tipo de suelo : Arcilla y limo, mezclado con  
granito descompuesto

## VINIFICACIÓN

- Fecha de cosecha : 22 de Abril – 2 de Mayo 2007
- Método de cosecha : Manual
- Transporte : Cajas de 13 kg
- Selección de fruta : Bayas, después del despallado
- Molienda : Si
- Maceración en frío (8-11°C) : 3-7 días
- Levadura : Actiflor B y un lote "salvaje"
- Nutrientes de levadura : Go-Ferm, Superfood, DAP
- Temperatura de fermentación : Día 1-3: 29-30°C  
Día 3-8: 25-28°C
- Fermentación alcohólica : 7-10 días
- Remontajes : Día 1-3: 3 por día además  
de 2 delestajes  
Día 3-6: 3 por día además  
de 1 delestaje  
Día 6-35: Sin remontajes
- Maceración total : 25-30 días
- Conversión maloláctica : 100% en barricas.

## CRIANZA

- Mezcla en barricas de roble: 100%
- Tonelerías (nuevas) : Saury, Radoux,  
Boswell, Nadalie
- Tonelerías (usadas) : Sylvain, Vicard,  
Seguin Moreau,  
Radoux, Damy,  
Billon, Boutes,  
Saury, Demtos
- Gran y tostado : Fino y Extra Fino.  
Tostado M y M+.
- Tiempo en barricas : 12 meses
- Tipo de barricas : 85% francés,  
15% americano
- Edad de barricas : 18% nuevo, 28%  
segundo uso,  
54% más viejo
- Trasiegos : 2

## EMBOTELLADO

- Stabilisation : No
- Tratamiento : No
- Filtración : No
- Fecha de envasado : Junio, 2008
- Tapones : Corcho Amorim  
Natural Extra
- Máquina de envasado : Monoblock al vacío GAY.
- Producción total : 20.000 botellas

## ANÁLISIS

- Alcohol : 14,6%
- Azúcar Residual : 2,6 g/l
- Acidez total : 5,9 g/l
- pH : 3,62



**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.



Gonzalo Muñoz y Sven Bruchfeld

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

La vendimia 2007 es una de las más particulares que ha visto Chile. Si ya el 2006 fue una vendimia fresca, la 2007 fue definitivamente fría. Productores en países con latitudes mayores considerarían la vendimia 2007 como cálida, pero para Chile fue muy inusual. El Syrah en Marchigüe es normalmente cosechado entre el 15 y el 20 de abril y nunca después del 25 de abril, lo cual ya es 10 días más tarde que el resto del valle de Colchagua. En 2007, finalizamos la cosecha la primera semana de mayo cuando la mayoría de los enólogos están pensando en Carmenere. Sumado a eso, los rendimientos naturalmente bajos, aseguraron sabores muy particulares tanto en las bayas como luego en el vino.

En vendimias frías se logran vinos finos y elegantes pero al mismo tiempo intensos. Su carácter es normalmente las nota especiada y floral. Con el objetivo de preservar esto, se utilizó menos barrica nueva. En 2007 solamente 18% de barricas nuevas componen la mezcla, siendo que en años normales se utiliza aproximadamente 25%.

Este año se incrementó la proporción de Syrah de la mezcla a 94%. Se utilizó también 2% de Malbec y además Tempranillo, Grenache Noir y Viognier.

Como es usual, el vino no fue estabilizado, tratado ni filtrado para preservar los sabores en la botella.

## Notas de cata:

Color rojo a violeta profundo. En la nariz es especiada y floral. Las hierbas aparecen por atrás, todo combinado con fruta roja. El vino es de gran cuerpo y con buen equilibrio entre su acidez y los taninos redondos. Es muy intenso y estructurado en boca. Es un vino muy complejo con varias capas de sabores que tiene un final medio a largo.