

# POLKURA

## Syrah 2011

Polkura



### VITICULTURA

<b>Composición Varietal:</b>	96% Syrah, 2% Malbec, 2% Grenache Noir, Viognier, Tempranillo, Mourvedre
<b>Denominación de Origen:</b>	Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera Vertical
<b>Poda:</b>	Cordón apitonado
<b>Técnica de riego:</b>	Goteo
<b>Tipo de suelo:</b>	Granito descompuesto y arcilla

### VINIFICACIÓN

<b>Fecha de cosecha:</b>	Fines de Marzo y segunda mitad de Abril
<b>Método de cosecha:</b>	Manual
<b>Transporte:</b>	Cajas de 13 kg.
<b>Selección de fruta:</b>	Racimos en elevadora y bayas después de despallado
<b>Molienda:</b>	Rodillos
<b>Maceración en frío (8-11°C):</b>	3-4 días
<b>Levadura:</b>	Actiflor B y un lote "salvaje"
<b>Nutrientes de levadura:</b>	Go-Ferm, Superfood, DAP
<b>Temperatura de fermentación:</b>	Día 1-3: 27-29 °C Día 3-8: 26-28 °C
<b>Fermentación alcohólica:</b>	7-10 días
<b>Remontajes:</b>	Día 1-3: 3 por día más 2 delestaje Día 3-6: 2 por día más 1 delestaje Día 6-35: Sin remontaje
<b>Maceración total:</b>	30-40 días
<b>Fermentación maloláctica:</b>	100% en barricas

### CRIANZA

<b>Mezcla en barricas:</b>	100%
<b>Tonelerías (nuevas):</b>	Saury, Boswell, Sylvain, Nadalie
<b>Tonelerías (otras):</b>	Sylvain, Vicard, Seguín Moreau, Radoux, Damy, Billon, Boutes, Saury, Demtos, Nadalie
<b>Grano y Tostado:</b>	Fino y Extra Fino, Tostado M+
<b>Tipo de barricas:</b>	97% roble francés, 3% roble americano
<b>Tiempo de crianza:</b>	15 meses
<b>Edad de barricas:</b>	29% nuevas, 28% segundo uso, 43% otras
<b>Trasiegos:</b>	1

### EMBOTELLADO

<b>Estabilización:</b>	No
<b>Tratamiento:</b>	No
<b>Filtración:</b>	No
<b>Fecha de envasado:</b>	Marzo, 2012
<b>Tapones:</b>	Amorim Natural Extra
<b>Máquina de envasado:</b>	Monoblock Vacuum
<b>Producción total:</b>	26.100 botellas/2.900 cajas

### ANÁLISIS

<b>Alcohol:</b>	14,5%
<b>Azúcar Residual:</b>	1,9 g/l
<b>Acidez total:</b>	5,21 g/l
<b>pH:</b>	3,58

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.



### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

2011 fue similar al 2010 en el sentido de que era una cosecha fresca. Pero al opuesto del 2010, la producción era naturalmente baja. La importancia de esta es que la calidad tiende a mejorar con la producción más baja. No sabemos exactamente como funciona pero como enólogos estamos más contentos cuando tengamos menos fruta. Y esto significa menos trabajo también... En 2011 también inauguramos nuestra bodega, y hicimos vino por la primera vez en nuestra propia viña después de 7 años produciendo Polkura en otras bodega. Siempre me acordaré esta cosecha de manera muy especial.

### NOTAS DE CATA

Color púrpura profunda. En la nariz tiene hierbas juntas a fruta negra y un carácter floral. En el paladar tiene un tanino firme, bien balanceado con la acidez. El vino es intenso pero elegante al mismo tiempo. Tiene un final largo y una complejidad. Los sabores se destacan de una manera placentera.

Sven Bruchfeld,  
Septiembre, 2012  
[www.polkura.cl](http://www.polkura.cl)

