

POLKURA

Syrah 2012



VITICULTURA

Composición Varietal:	96% Syrah, 2% Malbec, 2% Grenache Noir, Viognier, Tempranillo, Mourvedre
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:	Granito descompuesto y arcilla

VINIFICACIÓN

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

CRIANZA

Mezcla en barricas:	100%
Tonelerías (nuevas):	Saury, Boswell, Sylvain, Nadalie
Tonelerías (usadas):	Sylvain, Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Damy, Billon, Boutes, Saury, Demtos, Nadalie
Grano y tostado:	Fino y Extra Fino. Tostado M+
Tipo de barricas:	100% roble francés.
Tiempo en crianza:	15 meses
Edad de barricas:	20% nuevas, 80% de segundo uso o más
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Marzo 2013
Tapones:	45/25 Amorim Natural Súper
Máquina de envasado:	Monoblock al vacío
Producción total:	26.100 botellas/2.900 cajas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	2,7 g/l
Acidez total:	5,27 g/l
pH:	3,55

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

2012 fue una vendimia cálida. El verano se extendió hasta bien avanzando el otoño. Por este motivo aparecen notas a frutas rojas en el vino y los taninos son más suaves. Lo que es fundamental para lograr el equilibrio en una vendimia como esta es que se logre mantener una acidez natural elevada.

NOTAS DE CATA

Color rojo con matiz violeta. En nariz el vino presenta aromas a frutos rojos como cerezas pero también algunas notas especiadas. En boca hay un equilibrio entre la fruta y la acidez. Es un vino de intensidad media de final largo. Es un vino complejo que desarrollará notas terciarias con el envejecimiento en botella.

Sven Bruchfeld,
fines de 2015
www.polkura.cl

