

Polkura

SYRAH

VITIVINICULTURA

Composición Varietal: 96% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache noir, 1% Tempranillo
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 a principios de mayo
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despallado
Molienda: Rodillos
Maceración en frío (8-11°C): 4 días
Levadura: B0213 y F33
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación: Días 1-3: 27 a 29°C
Día 3 hasta fin fermentación: 26 a 28°C

Fermentación alcohólica: 7 a 10 días
Remontajes: Días 1-3: 2 a 3 veces por día con mucho movimiento
Días 3 a fin Fermentación: 2 por día.

Sin remontaje durante maceración post-fermentativa

Maceración total: 40 días promedio

Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas hasta enero 2015

CRIANZA

Mezcla en barricas: Sí
Tonelerías: Sylvain, Demptos, Nadalié, Saury, Radoux.
Grano y Tostado: Grano fino y Tostado Medio y M+
Tipo de barricas: 100% roble francés.
Tiempo de crianza: 15 meses
Edad de barricas: 20% barricas nuevas, 20% segundo uso y 60% tercer y cuarto uso.
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: enero 2017
Tapones: 45/25 Amorim Natural Súper
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum
Producción total: 3.300 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5% v/v
Azúcar Residual: 2,1 g/l
Acidez total: 4,88 g/l
pH: 3,48

Comentarios del enólogo:

2014 fue una cosecha un poco más cálida de lo que veníamos viendo en los últimos años. Esto produjo vinos con perfiles aromáticos más frutales y con taninos redondos desde un comienzo. Describo 2014 como una cosecha "normal". Esa palabra que en realidad no tiene nada de normal solo que en este vino resulta ser un excelente descriptor.

Notas de cata:

Rojo y violeta profundo. En nariz hay fruta. Roja, principalmente con algo de moras y ciruela. En boca es un vino sedoso a pesar de su juventud. Muy equilibrado entre su acidez y el dulzor de sus taninos. Vino intenso de buena persistencia y complejidad.

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 frutalidad y notas especiadas, resultando un vino fino, complejo y armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE
2014



POLKURA SYRAH FUE EL PRIMER VINO QUE HICIMOS EN 2004 Y SIGUE SIENDO EL PRINCIPAL. EL CERRO POLKURA ASEMEJA A UN TIPO DE ANFITEATRO NATURAL CON 360° DE EXPOSICIÓN AL SOL. CADA CUARTEL RECIBE SOL DIRECTO A DIFERENTES HORAS DEL DÍA. ESTE SYRAH ES UNA MEZCLA DE TODAS LAS PARCELAS DEL VIÑEDO, INCLUYENDO AQUELLAS QUE MANTENEMOS PARCIALMENTE SEPARADAS PARA HACER TODOS LOS OTROS VINOS HOY EN DÍA.

Sven Bruchfeld,
septiembre 2017

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

