

# Polkura

## SYRAH

### VITICULTURA

Composición Varietal: 96% Syrah, 3% Grenache noir (viñedo de Secano) y 1% Viognier (co-fermentado con G e I)  
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera Vertical  
Poda: Cordon apitonado  
Técnica de riego: Goteo  
Tipo de suelo: Granito descompuesto y arcilla

### VINIFICATION

Fecha de cosecha: Entre última semana de marzo y última semana de abril  
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): 3 a 4 días  
Levadura: B0213 y F33  
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP  
Temperatura de fermentación: Primeros 3 días: 27-29°C  
Final de fermentación: 26-28°C  
Fermentación alcohólica: 7 a 10 días  
Remontajes: Primeros 3 días: 2 diarios con mucha extracción  
Día 3 hasta fin de F°A: 2 diarios determinados por degustación  
Sin remontajes post-fermentación

Maceración total: 40 días  
Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas de roble

### CRIANZA

Tonelerías: Sylvain, Nadalié, Saury, Radoux  
Grano y Tostado: Fino y extra fino  
Tipo de barricas: 100% roble francés  
Tiempo de crianza: 15 meses  
Edad de barricas: 20% barricas nuevas, 30% segundo uso y 50% de tercer o cuarto uso  
Trasiegos: 1

### EMBOTELLADO

Estabilización: No  
Tratamiento: No  
Filtración: No  
Fecha de envasado: Marzo 2018  
Tapones: 45/25 Amorim Natural Súper  
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum  
Producción total: 3.500 cajas

### ANÁLISIS

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

### Comentarios del enólogo:

Nuevamente 2015 nos regaló en Marchigüe una de las cosechas más notables del último tiempo con vinos en general con mucho carácter. Fue un año relativamente cálido, pero por sobre todo con una calidad tánica notable. Este año no usamos Malbec en la mezcla, sin embargo, aumentó un poco el componente Grenache. Casi un 4% del volumen de este vino proviene de viñas de secano, es decir sin irrigación.

### Notas de cata:

Violeta rojo con matices oscuros. Fruta y especias en nariz junta una cierta mineralidad en boca. Un vino intenso y muy equilibrado entre el dulzor de sus taninos y la acidez. Muy buena persistencia, largo en boca. Es un vino complejo que muestra diferentes sabores en la medida que se bebe.

Sven Bruchfeld,  
September 2017

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.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE  
2015



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.

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

