

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 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  
2016

# SYRAH

## VITICULTURA

Composición Varietal: Syrah 97% + Cabernet Sauvignon 3%  
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

## VINIFICACION

Fecha de cosecha: Marzo de 2016  
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): 2 a 3 días  
Levadura: BO213 y F33  
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP  
Temperatura de fermentación: Día 1-3: 27-29°C  
Día 3-10: 26-28°C

Fermentación alcohólica: 10 días  
Remontajes: Día 1-3: 2 diarios con mucha extracción  
Día 3-40: 2 diarios determinados por degustación.

Sin remontajes post-fermentación  
Maceración total: 40 días  
Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas de roble

## CRIANZA

Mezcla en barricas: 100%  
Tonelerías: Sylvain, Nadalié, Saury, Radoux  
Grano y Tostado: Grano fino y extra fino. Tostado M+  
Tipo de barricas: 100% roble francés  
Tiempo de crianza: 15 meses  
Edad de barricas: 20% nueva, el resto segundo y tercer uso  
Trasiegos: 1

## EMBOTELLADO

Estabilización: No  
Tratamiento: No  
Filtración: No  
Fecha de envasado: 23 de marzo de 2018  
Tapones: 45/24 Lafitte Natural Súper  
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum  
Producción total: 3.900 cajas

## ANÁLISIS

Alcohol: 14,5% v/v  
Azúcar Residual: 2,2 g/l  
Acidez total: 5,4 g/l  
pH: 3,58

## Comentarios del enólogo:

Observando los patrones climáticos del año, decidimos empezar la cosecha un poco más temprano de lo normal. El motivo fue la sospecha de que se aproximaba una temporada de cosecha lluviosa. No pudimos haber tomado una mejor decisión. En el momento que empezó a llover ya teníamos el 85% de las uvas en la bodega, pudiendo entrar el resto pocos días después. Para Polkura, el año 2016 fue de excelente calidad. En general con sabores frescos y una acidez marcada. Originalmente el 100% de este vino era Syrah. Algo que no sucedía desde la primera cosecha en 2004. Luego apareció un lote perdido de Cabernet Sauvignon y empezamos a hacer ensayos para usarlo. Fue como empezar todo de nuevo. Finalmente decidimos usar un 3% de el en la mezcla.

## Nota de Cata:

Rojo violáceo intenso. En nariz es un vino con mucha fruta roja y algo de pimienta. En boca es un vino que destaca por su equilibrio entre la acidez y la fruta. Es un vino fresco de buena persistencia, intensidad media a alta, un cuerpo pronunciado y muy complejo.



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.