

Polkura

SYRAH

VITICULTURA

Composición Varietal : 98% Syrah, 2% 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

VINIFICACION

Fecha de cosecha : Entre marzo y la segunda 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) : 2 a 3 días
Levadura : BO213 y F33
Nutrientes de levadura : Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación : Primeros 3 días: 27-29°C
Final de la fermentación : 26-28°C

Fermentación alcohólica : 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

Mezcla en barricas : 100%
Tonelerías : Sylvain, Nadalé
Grano y Tostado : Grano fino y extra fino. Tostado M+
Tipo de barricas : 100% roble francés
Tiempo de crianza : 12 meses
Edad de barricas : 20% nueva, el resto segundo y tercer uso
Trasiegos : 1

EMBOTELLADO

Estabilización : No
Tratamiento : No
Filtración : No
Fecha de envasado : 9 de febrero de 2021
Tapones : DIAM 5
Máquina de envasado : Monoblock al vacío
Producción total : 3.700 cajas

ANÁLISIS

Alcohol : 14,5%
Azúcar Residual : 2,44g/L
Acidez total : 5,19 g/L
pH : 3,72

Comentarios del enólogo:

Esta sin lugar a dudas es la cosecha más interesante en la historia de Polkura. Al menos en la bodega es la que más suspiros logró sacar al hacer las diferentes mezclas. 2018 no fue ni cálido ni frío. No hubo gran rendimiento ni tampoco demasiado bajo. La acidez en equilibrio. La perfección no existe. Pero si todos los años fuesen como 2018, nuestro trabajo sería muy fácil. Simplemente dejamos que la naturaleza siga su curso. Al igual que 2016, estamos frente a una mezcla fuertemente dominada por la cepa Syrah. En este caso la única cepa adicional que usamos es Tempranillo con un 2% que agrega un poco de complejidad al vino. Siendo Polkura Syrah nuestro principal vino, esta es sin duda la versión mejor lograda de ello.

Notas de cata:

Color rojo violeta profundo. En nariz presenta tabaco, especias y algo de hierba junto a fruta negra. En boca es un vino muy equilibrado e intenso a la vez. Tiene una buena persistencia y gran complejidad con muchísimas capas de sabores.

Sven Bruchfeld

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

2018

