

# Polkura

vino con propósito

## SYRAH

### VITICULTURA

Composición Varietal : 85% Syrah, 12% Cabernet Franc, 2% 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

### 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 : 15% nueva, el resto segundo y tercer uso  
Trasiegos : 1

### EMBOTELLADO

Estabilización : No  
Tratamiento : No  
Filtración : No  
Fecha de envasado : Marzo 2022  
Tapones : Amorim XPur  
Máquina de envasado : Monoblock Vacuum  
Producción total : 3.700 cajas

### ANÁLISIS

Alcohol : 14,5%  
Azúcar Residual : 2,73g/L  
Acidez total : 3,66 g/L  
pH : 3,54

### Comentarios del enólogo:

En términos de temperatura, la añada 2019 puede ser considerada como un año promedio, es decir, sin grandes sobresaltos. Las lluvias caídas si bien siempre bajas, dada la extensa sequía estuvieron en el rango de la "normalidad". Entonces estamos frente a esas añadas que mejor representan al vino chileno. Nuevamente hemos incluido un porcentaje importante de Cabernet Franc el cual fue un acierto de plantar con toda su fruta y textura. Además, tenemos en esta añada trazas de Grenache y Tempranillo

### Notas de cata:

Color rojo violeta, con matices rubies. En nariz presenta fruta negra y roja además de cedro, tabaco y notas de chocolate. En boca es un vino muy bien equilibrado. Es intenso y de gran persistencia, durando sus sabores alcanzar un tiempo prolongado en boca. Es un vino complejo con capas de sabores que van apareciendo y complementándose en boca.

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  
2019



Sven Bruchfeld



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL