

Polkura

vino con propósito

SYRAH

VITICULTURA

Composición Varietal: 98% Syrah, 1% Mourvedre, 1% Petit Verdot
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Podá: Cordon 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: Julio 2023
Tapones: Amorim XPur
Máquina de envasado: Monoblock Vacuum
Producción total: 3.700 cajas

ANALISIS

Alcohol: 14,5%
Azúcar Residual: 2,7g/L
Acidez total: 5,63g/L
pH: 3,44

Comentarios del enólogo:

Los meses invernales, previos a la cosecha 2020 fueron particularmente secos y el verano bastante cálido. Esto implicó rendimientos bajos, lo cual automáticamente tiene un efecto positivo en la calidad. Al mismo tiempo, se producen en general taninos bien marcados que requirieron un trabajo muy minucioso en bodega para lograr el equilibrio que siempre caracteriza a Polkura. Maceraciones más cortas y remontajes acotados. En barrica el trabajo con lías es el que logra aportar la sedosidad y suavidad deseada.

Notas de cata:

Rojo violáceo profundo. En nariz predomina la fruta roja y aparecen frutos negros en segundo plano. Un vino equilibrado y alegre en boca. Taninos redondos y amables. Aparecen muchas capas de sabores. Final largo

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
2020

