

POLKURA

Syrah 2013

Polkura



VITICULTURA

Composición Varietal:	97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache Noir, Tempranillo, Mourvedre.
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

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha:	Última semana de Marzo hasta segunda semana de Abril
Método de cosecha:	Manual
Transporte:	Cajas de 13 kg
Selección de fruta:	Racimos en elevadora y bayas después de despalillado
Molienda:	Rodillos
Maceración en frío (8-11°C):	3-4 días
Levadura:	BO213 y F33
Nutrientes de levadura:	Go-Ferm, Superfood, 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: 3 diarios Día 3 hasta fin FA ^o : 2 diarios No remontajes durante maceración post-fermentativa
Maceración total:	40 días
Fermentación maloláctica:	Espontánea, 100% en barricas.

CRIANZA

Tipo de barricas:	100% roble francés.
Tiempo de crianza:	15 meses
Trasiegos:	1

EMBOTELLADO

Estabilización:	No
Tratamiento:	No
Filtración:	No
Fecha de envasado:	Febrero, 2016
Tapones:	45/25 Amorin Natural Super
Máquina de envasado:	Monoblock Vacuum
Producción total:	43.500 botellas/ 3.600 cajas

ANÁLISIS

Alcohol:	14,7% v/v
Azúcar Residual:	2,17 g/l
Acidez total:	3,44 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3,54

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.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

2013 fue una vendimia abundante. Fue tremendamente importante no dejar que el viñedo desarrolle todo su potencial productivo para de esa forma no perder calidad, sin embargo, si bien hicimos un raleo de fruta importante, es fundamental no intentar torcerle la mano a la naturaleza de forma exagerada. 2013 fue de todas formas una añada abundante y al mismo tiempo de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Rojo con matices violetas intenso. En nariz muestra frutos negros con aspectos especiados. Es un vino de buen equilibrio entre su acidez y el volumen aportado por los taninos. Muy intenso y complejo con muchos sabores en capas. Vino muy persistente de final largo.

Sven Bruchfeld,
www.polkura.cl



Safrá 2014. Almoço em 28/01/2018. Batizado.