

Polkura

RANDOM

UNEXPECTED WINE

VITICULTURA

Composición Varietal: 45% Syrah, 30% Malbec, 18% Cabernet Sauvignon, 3% Grenache, 2% Tempranillo, 2% Petit Verdot

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 segunda y tercera semana de Marzo

Método de cosecha: Manual

Transporte: Cajas de 13 kg

Selección de fruta: Racimos en elevadora y bayas después de despallado

Molienda: Si, Rodillos

Maceración en frío (8-11°C): 3 días

Levadura: Actiflor B

Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA

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: 2 diarios con mucha extracción

Día 3 hasta fin de F°A°: 2 diarios determinados por degustación

Sin remontajes post-fermentación

Maceración total: 30 días

Fermentación maloláctica: 100% en estanques de acero inoxidable

EMBOTELLADO:

Estabilización: No

Tratamiento: No

Filtración: No

Fecha de envasado:

Tapones: Corcho Lafitte Natural Súper 45/24

Máquina de envasado: Monoblock al vacío

Producción total: 1,440 cajas

ANALYSIS

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 1,92 g/L

Acidez total: 5,89 g/L

pH: 3,51

Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez, pero también hubo que cosechar muy rápido. Sin duda se trató de una medida acertada ya que los vinos resultantes, a pesar del calor, lograron mostrar equilibrio y la fineza que caracteriza los vinos Polkura. Esta versión de Random tiene varias novedades. La principal es un importante componente de Malbec que nunca antes había estado, pero en segundo lugar el Syrah toma un papel importante reemplazando el Merlot del cual no hicimos nada en esta añada. Se complementa con otras cepas como Petit Verdot, Tempranillo e incluso Grenache que agregan una paleta de sabores realmente interesante. De eso se trata Random. Un vino inesperado.

Notas de cata:

Color violáceo profundo. En nariz notas especiadas como anís y luego fruta roja. Es un vino alegre de cuerpo medio pero buena textura. Muy buen equilibrio entre fruta y acidez en boca. Vino bastante complejo de persistencia y final medios.

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

SYRAH - MALBEC - CABERNET SAUVIGNON 2017



En 2005 en Polkura plantamos 12 ha de Cabernet Sauvignon y Merlot con el objetivo de vender uvas de alta calidad a otras bodegas productoras. Si bien aún mantenemos algunos de esos contratos, decidimos empezar a usar parte de esas uvas para nosotros, tras más de 10 años vendiéndola a otros. Dado que estamos en una etapa de transición no tenemos la certeza exacta de cuáles serán las uvas disponibles cada año. Por este motivo el vino se llama RANDOM.



INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL