

Polkura

SYRAH

VITIVINICULTURA

Composición Varietal: 91% Syrah, 6% Cabernet Franc, 1,5% Petit Verdot, 1,5% Grenache noir
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: Marzo de 2017
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): 2 a 3 días
Levadura: B0213 y F33
Nutrientes de levadura: Go Ferm, Superfood y DAP
Temperatura de fermentación: Primeros 3 días: 27-29°C
Final de la fermentación: 26-28°C
Fermentación alcohólica: 10 días
Remontajes: Día 1-3: 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, Nadalié, Saury, Radoux.

Grano y Tostado: Grano fino y extra fino. Tostado M+

Tipo de barricas: 100% roble francés

Tiempo de crianza: 15 meses

Edad de barricas: 20% nueva, el resto segundo y tercer uso

Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No

Tratamiento: No

Filtración: No

Fecha de envasado: 29 de Octubre de 2019

Tapones: 47/24 Tapón técnico DIAM 5

Máquina de envasado: Monoblock Vacuum

Producción total: 3.200 cajas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5 %

Azúcar Residual: 2,52 g/L

Acidez total: 5,89 g/L

pH: 3,5

Comentarios del enólogo:

2017 fue la añada más cálida que hayamos registrado. Fue una buena oportunidad para cosechar temprano y así evitar sobremadurez. Sin embargo 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. Nos tomamos mucho más tiempo de lo normal en hacer la mezcla final de este vino. La novedad en 2017 es la aparición de un 6% de Cabernet Franc y una muy pequeña cantidad de Petit Verdot y Carignan. Nunca en el pasado habíamos usado esas cepas en Polkura Syrah, sin embargo, son ajustes que entregan complejidad y fineza, especialmente en años difíciles como este.

Notas de cata:

Rojo violáceo profundo. En nariz aparecen frutos rojos, que se combinan con especias como clavo de olor y pimentón rojo. En boca es un vino de taninos suaves, pero textura completa. Acidez en muy buen equilibrio con el dulzor de los taninos. Vino complejo con sabores que aparecen en capas de buena persistencia y final elegante.

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

2017



POLKURA SYRAH FUE EL PRIMER VINO QUE HICIMOS EN 2004 Y SIGUE SIENDO EL PRINCIPAL. EL CERRO POLKURA ASEMEJA A UN TIPO DE ANFITEATRO NATURAL CON 360° DE EXPOSICIÓN AL SOL. CADA CUARTEL RECIBE SOL DIRECTO A DIFERENTES HORAS DEL DÍA. ESTE SYRAH ES UNA MEZCLA DE TODAS LAS PARCELAS DEL VIÑEDO, INCLUYENDO AQUELLAS QUE MANTENEMOS PARCIALMENTE SEPARADAS PARA HACER TODOS LOS OTROS VINOS HOY EN DÍA.

Sven Bruchfeld, septiembre 2019

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

