

Polkura

BLOCK
g+i

BLOCK g+i

VITICULTURA

Composición Varietal: 98% Syrah, 2% Viognier
Denominación de Origen: Área de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile
Sistema de conducción: Espaldera Vertical
Poda: Cordon apitonado
Técnica de riego: Goteo
Tipo de suelo: Arcilla y limo, mezclado con granito descompuesto

VINIFICACION

Fecha de cosecha: Últimos días de abril
Método de cosecha: Manual
Transporte: Cajas de 13 kg
Selección de fruta: Bayas, después del despallado
Molienda: Si
Maceración en frío (8-11°C): 3-4 días
Levadura: Actiflor B
Nutrientes de levadura: Go-Ferm, Superfood, FDA
Temperatura de fermentación: Día 1-3: 29-30°C
Día 3-8: 25-28°C

Fermentación alcohólica: 8-10 días
Remontajes: Días 1-3: 3 por día con 2 delestages
Días 3-6: 2 por día
Días 6-Final: Sin remontajes

Maceración total: 45 días
Fermentación maloláctica: 100% en barricas

CRIANZA

Mezcla en barricas de roble: 100%
Tonelerías (nuevas): Saury, Radoux, Sylvain
Tonelerías (usadas): Sylvain, Vicard, Seguin Moreau
Grano y tostado: Fino y Extra Fino. Tostado M y M+
Tiempo en barricas: 24 meses
Tipo de barricas: 225 L, 100% roble francés
Edad de barricas: 25% nuevas, el resto de segundo y tercer uso
Trasiegos: 1

EMBOTELLADO

Estabilización: No
Tratamiento: No
Filtración: No
Fecha de envasado: 28 de marzo de 2017
Tapones: Corcho Amorim Natural Super
Máquina de envasado: Monoblock al vacío GAY
Producción total: 4060 botellas

ANALISIS

Alcohol: 14,5% v/v
Azúcar Residual: 2,27 g/l
Acidez total: 5,62 g/l
pH: 3,6

Comentarios del enólogo:

2014 fue una cosecha un poco más cálida de lo que veníamos viendo en los últimos años. Esto produjo vinos con perfiles aromáticos más frutales y con taninos redondos desde un comienzo. A diferencia del año anterior, el componente principal de este vino fue el cuartel G, que no había tenido este nivel de protagonismo en la mezcla desde el primer Block g+i que hicimos en 2006. El cuartel G tiene un mayor componente de maicillo, que fue una ventaja en años más calidos como éste, resaltando la mineralidad del vino.

Notas de cata:

Color violeta con matices rojos profundo. En nariz aparecen frutos negros y algo de hierba. En boca es equilibrado, suave y de muy buena persistencia. Es un vino complejo con sabores en capa cuya gran intensidad perdura muy bien.

Sven Bruchfeld, septiembre 2017

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, resultando un vino armonioso en equilibrio ideal.

MARCHIGÜE . COLCHAGUA VALLEY . CHILE
SYRAH 2014



En POLKURA, los sectores definitivamente más interesantes son aquellos que miran directamente hacia el sur, a los cuales el sol llega de forma totalmente indirecta. Es por eso que aquellos sectores reciben menos horas de sol y por lo tanto una menor acumulación de temperatura, lo que se traduce en vinos mucho más elegantes. Ya durante la vendimia 2006 se notaban diferencias importantes en los sabores de las uvas de esos cuarteles. Tras un año de pruebas, se decidió embotellar los vinos producidos en estos sectores por separado, es decir los bloques g+i del viñedo.

INFO@POLKURA.CL / WWW.POLKURA.CL

