

# PREMIUM

## POLKURA GSM+T

Tinto



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

### PRODUTOR

Viña Polkura

### TEOR Alcoólico

14,5%

### AÇÚCAR

2,2 g/l

### ACIDEZ

3,26 g/l

### PH

3,39

### DEGUSTAÇÃO

Esta é a segunda safra deste vinho saboroso e gastronômico. O GSM é formado pelas iniciais das uvas Grenache, Syrah e Mourvèdre, um corte muito comum em várias partes do mundo. O T, de Tempranillo, não é muito comum nesse tipo de corte. Com notas de especiarias, como cravo e anis, é frutado, com boa estrutura, taninos presentes e equilibrado no paladar.

### TERROIR

Vinhedos em Marchigüe, com solos argilo-calcários.

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e vinificadas separadamente em tinas de 1.000 litros. Maceração a frio (8-11 °C) durante 3-4 dias. Fermentação alcoólica durante 7-10 dias, com rebaixamento do chapéu, com temperaturas controladas de 27-29 °C (do primeiro ao terceiro dia) e de 26-28 °C (do terceiro dia em diante). O tempo total de contato com as cascas foi de 35 dias. A fermentação malolática foi 100% em barricas. O vinho passa quase dois anos em barricas usadas de carvalho francês. Engarrafado em 31 de março de 2014, sem filtração e estabilização.

**SAFRA** 2012

### UVAS

40% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre e 20% Tempranillo

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de madeira.