

PREMIUM

POLKURA SYRAH BLOCK G+I

Tinto



PAÍS
CL

REGIÃO
Marchigüe (Vale de Colchagua)

PRODUTOR
Viña Polkura

TEOR ALCOÓLICO
14,9 %

AÇÚCAR
2,7 g/l

ACIDEZ
6,13 g/l

PH
3,68

NOTAS E PREMIAÇÕES
96 pontos de James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Apresenta aromas de especiarias, combinadas com ervas. No paladar, é estruturado, com bom equilíbrio entre acidez e taninos, com um longo e agradável final. Polkura g+i contém 2% de Viognier, que traz ao corte perfume e complexidade.


SAFRA 2016


UVAS

98% Syrah, 2% Viognier

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

TERROIR

Na Polkura as parcelas mais interessantes são as de orientação sul, onde o sol chega de forma indireta, resultando em menos horas de insolação e menor acúmulo de temperatura, gerando vinhos mais elegantes. Já na safra 2006 foram percebidas grandes diferenças nos vinhos dessas parcelas e, a partir de então, decidiu-se engarrafar separadamente os vinhos das parcelas G e I do vinhedo. Os solos são argilo-calcários, misturados com granito decomposto.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 13 kg, desengaçadas e selecionadas por grãos. Pré-maceracção a frio (8-11 °C) durante 3-4 dias. A fermentação ocorreu entre 29-30 °C nos primeiros 3 dias, com 2 remontagens diárias. Entre o quarto e o oitavo dias, a temperatura ficou entre 25-28 °C, com remontagens diárias até o sexto dia. A maceração total foi de 45 dias. A fermentação malolática foi feita 100% em barricas. O corte maturou em barricas francesas durante 24 meses (25% novas, 75% de segundo e terceiro usos), sendo engarrafado em janeiro de 2019. A produção total foi de 4.060 garrafas.

QUANDO BEBER

Vinho de guarda.