

# PREMIUM WINES

## Polkura Syrah Lote D 2016

Tinto



### UVAS

100% Syrah

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**🍷** Beber

**—** Sem madeira

### PAÍS

Chile

### REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

### PRODUTOR

Viña Polkura

### TEOR ALCOÓLICO

14,3%

### AÇÚCAR

2,15 g/l

### ACIDEZ

5,23 g/l

### PH

3,44

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas escuras e toques de pimenta, este vinho apresenta taninos macios, com ótimo equilíbrio entre o caráter frutado e a acidez. Final médio para longo.

### TERROIR

Marchigüe, Vale de Colchagua, com solos argilo-calcários. O Lote D vem de uma parcela 100% voltada para o norte, o que significa que o vinhedo recebe mais sol. O solo é ligeiramente diferente do restante dos vinhedos, com mais calcário do que argila. Isso resulta em um vinho mineral e frutado, mas com menos estrutura.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas em caixas de 13 kg e selecionadas após desengace. Inicialmente é feita uma maceração a frio, entre 8 °C e 11 °C, de 3 a 4 dias, seguida de fermentação com temperatura controlada entre 27 °C e 29 °C, com leveduras selecionadas, por 10 dias. A fermentação alcoólica dura de 7 a 10 dias. São feitas remontagens nos primeiros 6 dias. O tempo total de maceração é de 30 dias. A fermentação malolática ocorre de forma espontânea em tanques de inox. O vinho amadurece em tanques de inox. Para preservar o caráter original e assegurar que o vinho possa expressar todo o terroir local, não é feito nenhum tipo de tratamento ou filtração antes do engarrafamento.