

## Polkura Malbec 2018

Tinto



### UVAS

100% Malbec

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

### PAÍS

Chile

### REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

### PRODUTOR

Viña Polkura

### TEOR ALCOÓLICO

15%

### AÇÚCAR

2,0 g/l

### ACIDEZ

5,65 g/l

### PH

3,48

### NOTAS E PREMIAÇÕES

A safra 2016 recebeu 94 pontos de James Suckling

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas florais e de especiarias, este vinho apresenta bom equilíbrio entre fruta, tanino e acidez. Complexo, com um longo final de boca, é estruturado e ao mesmo tempo elegante. Um exemplo de como a Malbec se dá bem no Chile.

### TERROIR

Vinhedos em Marchigüe, com solos de argila e calcário, misturados com granito decomposto. A safra 2018 foi uma das mais interessantes para a Polkura, segundo o enólogo Sven Bruchfeld. Um ano nem frio nem quente, com rendimentos nem muito grandes nem muito pequenos, resultando em vinhos de acidez bastante equilibrada. "Perfeição não existe, mas se todas as safras fossem como a de 2018, nosso trabalho seria muito fácil."

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e selecionadas cuidadosamente. Maceração a frio (8-11 °C) durante 4 dias. Fermentação alcoólica durante 9 dias, com temperatura controlada entre 29-30 °C (nos três primeiros dias) e de 25-28 °C nos demais dias. Rebaixamento de chapéu nos seis primeiros dias. O número de dias de contato com as cascas foi de 35. O vinho estagiou durante 15 meses em barricas francesas novas (35%), de segundo uso (20%) e ainda mais antigas (45%). Engarrafado sem estabilização e filtração.