

PREMIUM WINES

Polkura Syrah 2018

Tinto



UVAS

98% Syrah e 2% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

PAÍS

Chile

REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

PRODUTOR

Viña Polkura

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

2,44 g/l

ACIDEZ

5,19 g/l

PH

3,72

DEGUSTAÇÃO

Notas de tabaco, especiarias e algumas ervas combinam-se com aromas de frutas escuras. No paladar, é um vinho muito equilibrado e intenso, com um longo final e grande complexidade. Segundo o enólogo Sven Bruchfeld, a safra 2018 foi excelente.

TERROIR

Vinhedos em Marchigüe, com solos argilo-calcários, com granito decomposto.

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente e cuidadosamente selecionadas. Maceração a frio (8-11 °C) de 2 a 3 dias. Fermentação alcoólica durante 10 dias, com temperatura controlada entre 26-28 °C. Remontagens duas vezes por dia nos dois primeiros dias; nos demais dias, de acordo com as provas. Maceração total de 40 dias e fermentação malolática espontânea 100% em barricas. O vinho passou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas e 80% de segundo e de terceiro usos. O vinho foi engarrafado sem filtração e estabilização.

HARMONIZAÇÃO

Com cordeiro e carnes grelhadas.

QUANDO BEBER

Pode ser desfrutado já, mas tem um ótimo potencial de guarda.