# Polkura Syrah Block g+i 2020

*Tinto*

**PAÍS**
Chile

**REGIÃO**
Marchigüe (Vale de Colchagua)

**PRODUTOR**
Viña Polkura

**TEOR ALCOÓLICO**
16%

| AÇÚCAR | ACIDEZ | PH |
|---|---|---|
| 2,42 g/l | 6,21 g/l | 3,62 |

**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.

**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.

**UVAS**
98% Syrah, 2% Viognier

**CARACTERÍSTICAS**
E Encorpado
Guardar pelo menos 3 anos
Boa presença de madeira

**ELABORAÇÃO**
As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 13 kg, desengaçadas e selecionadas por grãos. Pré-maceração 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).

**HARMONIZAÇÃO**
Com carnes vermelhas e com pratos feitos com cordeiro.

**QUANDO BEBER**
Grande potencial de guarda.