

PREMIUM

POLKURA SYRAH LOTE D

Tinto



SAFRA 2015

UVAS

100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

! Beber.

— Sem madeira.

PAÍS

Chile

REGIÃO

Marchigüe (Vale de Colchagua)

PRODUTOR

Viña Polkura

TEOR ALCOÓLICO

14,7%

AÇÚCAR

2,36 g/l

ACIDEZ

5,28 g/l

PH

3,62

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, sem madeira. 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. Engarrafado em agosto de 2015. Produção de 7 mil garrafas.

BELO HORIZONTE - 31 3282 1588 - Rua Professor Estevão Pinto, 351 - Serra - CEP 30220-060
SÃO PAULO - 11 2574 8303 - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - CEP 01258-000

www.premiumwines.com.br
Beba com Responsabilidade

Safra 2015. Viña Polkura em 24/11/2017.