

PREMIUM

POLKURA SYRAH LOTE D

Tinto



SAFRA 2015

UVAS
100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

PAÍS
CL

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. 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.

Safra 2016. Jantar em 11/10/2020.