



CATRALA

Variedad de uva: 100%
Chardonnay.

Región del Viñedo: Región
Vitivinícola de Aconcagua,
Provincia de Valparaíso, Valle de
Casablanca, sector de Lo
Orozco, (250 msnm).

DO: Casablanca.

Producción: 6.924 botellas.

Cosecha: manual 8 y 14 de abril
de 2009.





CATALA

Vinificación: La vendimia se inicia a primera hora en el campo, para aprovechar la baja temperatura, y de este modo llegar a la bodega con uva bastante fría (5 a 10°C, dependiendo de la temporada). Se hace una selección de racimos en el viñedo y, luego, en la mesa de selección en la bodega. Habitualmente, se hace prensado directo (se prensa el racimo completo). Se separa mosto gota (hasta presión 0,65 bar aproximadamente) y luego mosto prensa, los que se trabajan de manera independiente.

El mosto se desborra a las 48 horas, con una turbidez de 120 a 180 NTU. El mosto no tiene correcciones de ningún tipo. Se trasiega a barricas de encina francesa donde se inocula con levaduras seleccionadas (*Saccharomyces Cerevisiae*) y la fermentación se efectúa entre 14° y 17° con una duración de 18 días en promedio. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se rellenan las barricas y se realiza en alguna de ellas la fermentación malo-láctica de modo de obtener una mayor complejidad en el vino.





Proceso de crianza: El vino tuvo una crianza de diez meses sobre borras finas en barricas de encina francesa. Durante la crianza se realizan batonajes periódicos para re-suspender las borras finas.

Proceso de embote/lado:

Filtración: Tierra y placas.

Fecha de envasado: 10 de mayo de 2010.

Análisis de laboratorio:

Grado alcohólico (Método de destilación y aerometría)	14,20°
pH (Método de potenciometría)	2,97
Acidez total exp. Ac. Tartchico (Método de Titulación)	7,08 g/L
Acidez volátil (Método de Blarez)	0,57 g/L
Azúcar residual(Método de Fehling)	2,27 g/L



CATRALA

GERENCIA GENERAL
FELIPE RODRIGUEZ V.
frv@catrala.cl

GERENCIA ADMINISTRATIVA
RAUL CUADRA Q..
rcq@catrala.cl

VIÑEDOS
FUNDO DON MANUEL
CAMINO LO OROZCO S/N KM.10
CASABLANCA, CHILE



75 cl