



## CATRALA

**Variedad:** de uva: 100% Pinot Noir, Selección Valdivieso.

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

**DO:** Casablanca.

**Producción:** 6.988 botellas.

**Cosecha:** manual, 28 de Abril de 2008.





## CATRALA

**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 bodega, se procede al despallado de la uva, se macera en frío (8°C) por 10 días, para favorecer la extracción de aromas y sabores.

Después se inocula con levaduras seleccionadas, y fermenta entre 25 y 28°C por 7 días, luego se hace una maceración post-fermentativa por 8 días. Posteriormente, el vino se descuba y se prensa, se trasiega a barricas, en ellas se hace la fermentación malo-láctica. El vino permanece en barricas por 9 meses, luego se hace la mezcla, se estabiliza por frío, se filtra por tierra y placas, y se embotella.





CATRALA

**Proceso de crianza:** Nueve meses en barricas de encina francesa de 225 y 300 L.

Proceso de embotellado:

**Filtración:** Tierra y placas.

**Fecha de envasado:** 19 de marzo de 2009.

**Análisis de laboratorio:**

Grado alcohólico (Método de destilación y aerometría)	14,10o
pH (Método de potencelome tría)	3,43
Acidez total (Método de Titulación)	5,72 g/L
Acidez volátil (Método de Blarez)	0,58 g/L
Azúcar residual (Método de Fehling)	2,94 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



CATRALA  
CASABLANCA | BOUTIQUE WINES

**PINOT NOIR**  
GRAND RESERVE / Limited Edition

2009  
TERROIR WINE  
from lo Orozco  
CASABLANCA VALLEY