Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc, Clon 1 Davis

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

DO: Casablanca.

Producción: 12.091 botellas.
Detalles del viñedo: Plantado en 2001, riego tecnifícado a través de goteros que permiten dosificación exacta de requerimiento de agua.

Cosecha manual: 9 de abril.

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 10ºC, dependiendo de la temporada).Se hace una selección de racimos en el viñedo y, luego, manualmente en la cinta. Habitualmente, se hace prensado directo. (No se hace maceración pre-fermentativa).

Se separa mosto gota (hasta presión 0,65 bar aproximadamente) y luego mosto prensa, los que fermentan separadamente.
El jugo se desborra a las 48 horas, con una turbidez de 50 a 70 NTU. El mosto no tiene correcciones de ningún tipo. Se siembra con levaduras seleccionadas (Saccharomyces Cervisiae) y la fermentación se efectúa entre 13º y 16º con una duración de 21 días. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se espera 48 horas para hacer un desborre, sólo se separan las borras gruesas.

Proceso de crianza: Cinco meses sobre borras finas en estanque de acero inoxidable en un ambiente saturado de anhídrido carbónico para evitar la oxidación.

Proceso de embotellado:
Filtración: Tierra y membrana de 0,45 mieras.
Fecha de envasado: 6 y 7 de enero 2011.

Análisis de laboratorio:

Grado alcohólico (Método de destilación y aerometría)	13,6º
pH (Método de potenciometría)	3,08
Acidez total exp. Ac. Tartárico (Método de Titulación)	6,56 g/L
Acidez volátil (Método de Blarez)	0,35 g/L
Azúcar residual'(Método de Fehling)	1,19 g/L

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