



CATRALA

Variedad de uva: 100% Merlot, Clon 181.

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

DO: Casablanca.

Producción: 27.827 botellas.

Cosecha: manual 21 y 24 de abril de 2009.



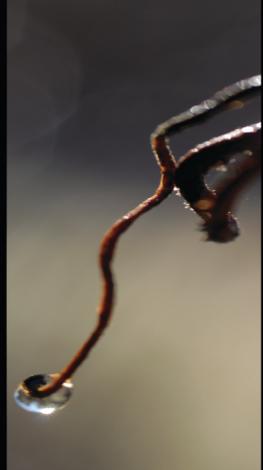


CATRALA

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 y a la molienda de la uva, se macera en frío (8°C) por 8 días, para favorecer la extracción de aromas y sabores

Después se inocula con levaduras seleccionadas, y fermenta entre 25 y 30°C por 9 días, luego se hace una maceración post-fermentativa por 5 días. Posteriormente, el vino se descuba y se prensa, se trasiega a barricas de encina francesa, en ellas se hace la fermentación malo-láctica. El vino permanece en barricas por 10 meses, luego se hace la mezcla, se estabiliza por frío, se filtra por tierra y placas, y se embotella.





CATRALA

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

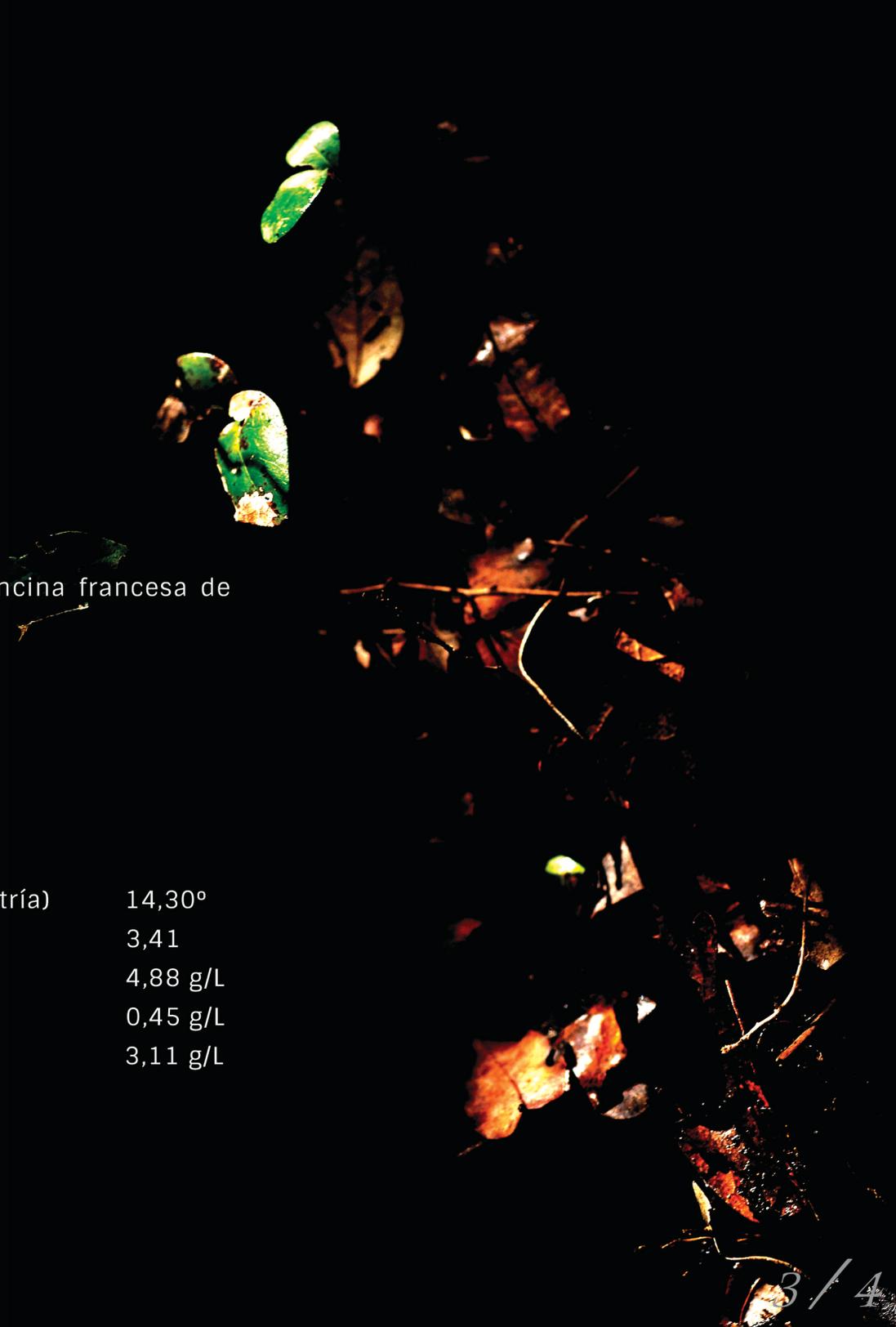
Proceso de embotellado:

Filtración: Tierra y placas.

Fecha de envasado: 21 y 22 de abril de 2009.

Análisis de laboratorio:

Grado alcohólico (Método de destilación y aerométrie)	14,30°
pH (Método de potenciometría)	3,41
Acidez total (Método de Titulación)	4,88 g/L
Acidez volátil (Método de Blarez)	0,45 g/L
Azúcar residual (Método de Fehling)	3,11 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

