



CHACHO, Clarete de Criollas. Viñador: Chacho Asensio

Variedades: Cereza, Criolla Grande, Moscatel Rosado, Pedro Gimenez.

Cosecha: 2022

Alcohol: 12.5%

Azúcar Residual: 1,95g/lt

Acidez Total: 5,78 g/lt

Producción: 3.340 botellas

Variedades criollas ampliamente difundidas en el Sur de Mendoza, generalmente en parrales donde conviven la Criolla Grande, Cereza, Moscatel Rosado, entre otras.

Viñedo:

Parral de más de 50 años, plantado en distrito de Villa Atuel, San Rafael.

A unos 600 msnm, con suelos creados por material depositado en los meandros del río Atuel, principalmente arenosos, con muy buena permeabilidad y pobres en material orgánico.

Riego superficial, por manto, proveniente del Río Atuel.

Clima semidesértico. Bajas precipitaciones y elevada amplitud térmica.

Tiene frente a sí el volcán El Nevado, el que marca un paisaje y condiciones climáticas especiales, principalmente durante invierno y primavera, cuando generalmente está cubierto de nieve

Cosecha:

Cosecha manual, en cajas plásticas, durante el mes de marzo 2022. Se hizo una cosecha temprana para lograr mayor frescura.

Trabajo en Bodega:

Seleccionamos racimos y los descobajamos. Cofermentación de variedades. Se realiza en bins y se inicia con las pieles; es espontánea. La maceración dura unos 5 días; luego descubamos y terminamos la fermentación en acero inoxidable. La crianza del vino con las borras se hace en esos mismos tanques, durante 6 meses, hasta su fraccionamiento.

*Un paseo por los vinos que mi viejo solía disfrutar, elaborados con uvas blancas y tintas, pensados para beber y apagar la sed. Un vino generoso en sabores frutales, para tomar y tomar.
¡Una verdadera fiesta de criollas!*

Buscamos redescubrir zonas y variedades olvidadas en el Sur de Mendoza. Son vinos frescos, ricos, aquellos que nos gustan tomar y tomar. *Vino sin filtrar - Recomendando beberlo frío.*



Jose Asensio.

@jos_asensio @chacho.asensio