



CHACHO, Criolla Cereza. Viñador: Chacho Asensio.

Variedad: Cereza.
Cosecha: 2022
Alcohol: 12,5%
Azucar Residual: 1,78g/lt
Acidez Total: 5,82 g/lt
Produccion: 3340 botellas

La Uva Cereza, pertenece a los cepajes llamados criollos, conocidos en Sudamérica desde comienzos de su viticultura, con una gran diversidad de formas o tipos. Actualmente se ha determinado que su origen es producto de un cruzamiento entre Moscatel de Alejandría y Listan Prieto. Se encuentra frecuentemente en mezcla con Criolla Grande.

Viñedo:

Parral de más de 50 años, plantado en 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, tensión.

Trabajo en Bodega:

Selección de racimos, molienda y un 20% de racimos enteros.
Fermentación espontánea, en tanque de acero inox, con control de temperatura.
Las temperaturas durante fermentación no superan los 22°C. La maceración dura unos 30 días y es poco extractiva. Durante esta etapa, mojamos el sombrero un par de veces al día. Luego del descube, la crianza por unos 6 meses hasta su fraccionamiento.

*Este es un vino con mucha fuerza, refrescante, jugoso a más no poder.
Chacho es nuestro viaje a San Rafael. Es un vino de paisaje.*

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



Jose Asensio.