



CHACHO, Naranjas del Cielo Viñador: Chacho Asensio

Blend: Moscatel Rosado 65%, Pedro Gimenez 25%; Semillon 10%.

Cosecha: 2022

Alcohol: 14%

Azucar Residual: 2,17 g/lt

Acidez Total: 5,25 g/lt

Produccion: 375 botellas

Variedades criollas ampliamente difundidas en el Sur de Mendoza, generalmente en parrales donde conviven el Moscatel Blanco, Moscatel Rosado, Pedro Gimenez, Cereza, etc.

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 rio Atuel, principalmente arenosos, con muy buena permeabilidad y pobres en material orgánico.

Riego superficial, por manto, proveniente del Rio Atuel.

Clima semidesértico. Bajas precipitaciones y elevada amplitud térmica.

Tiene frente a si 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. Parte del moscatel rosado se dejó un par de semanas más en las cepas.

Trabajo en Bodega:

Seleccionamos racimos y los descobajamos. Molienda y maceración con pieles y 3 / 4 pisoneos diarios. Fermentación espontánea en 1 tambor de 600l. Luego se corta con el moscatel "tardío", se hace una crianza del vino con las pieles por 2 meses y luego se pasó a barricas usadas por 4 meses antes del fraccionamiento.

Un vino con notas a frutas confitadas, algo salvaje. Elaborado al estilo de los naranjos ancestrales, a partir de uvas blancas criollas.

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.

Vino sin filtrar - Recomendando beberlo frío.

Jose Asensio.