



CHACHO ASENSIO, Tinto de mi pueblo. Viñador: Chacho Asensio

Cosecha: 2022
Alcohol: 14.5%
Azúcar Residual: 2.78 g/lt
Acidez Total: 5,45 g/lt
Producción: 2000 botellas.

Junto a las variedades criollas, también se encuentran otras de las llamadas “europeas o francesas”, como Malbec, Semillon, Riesling.

Un vino que refleja lo que nos gusta, nuestro paisaje, nuestra visión de la gente y de la vida. Hacemos vino para nosotros, para que nos guste y somos felices mientras lo hacemos. Y nos gusta compartirlo.

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.

Trabajo en Bodega:

Selección de racimos, molienda. Fermentación espontánea, en bins plásticos, 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, hicimos maloláctica 100% y la crianza la hacemos tanque de acero inox por unos 6 meses hasta su fraccionamiento.

*Este es un vino delicioso, súper frutado, de sabores jugosos y expresivos. 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.