



## 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.*