

Los Parcelarios de

CHACHO ASENSIO

VIÑADOR EN SAN RAFAEL

BLANCO BONITO



Vinos con atrevimiento, pero con sencillez y personalidad.

Un vino que refleja mucho la verdad, muy apegado al origen, al paisaje.

Un viñedo rodeado de frutales, que en primavera muestran todas sus flores.

Un blanco de viticultura cuidadosa, sensible.

Un blanco de mínima intervención, sin artificios, amable.

BLANCO BONITO es un vino blanco, elaborado principalmente con **Moscatel Blanco** y algunas otras variedades criollas que aportan sus matices.

Un blanco parcelario.

Un vino con mucha energía, envolvente, delicioso, lleno de aroma a flores y gran sensación de frescor.

Cosecha: 2023
Producción limitada de:
1750 botellas.

Alcohol: 13.5%
Azúcar Residual: 1.97 g/lt
Acidez Total: 5,7 g/lt

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: manual, en cajas plásticas, durante el mes de marzo 2023.

Trabajo en Bodega: Seleccionamos racimos y los descobajamos. La fermentación se realiza en bins y se inicia con las pieles; es espontánea. La maceración dura entre 5 y 7 días; luego descubamos y terminamos la fermentación en tambores de 600l. Se realizó una crianza del vino con sus borras por 7 meses, previo a su fraccionamiento. Vino sin filtrar.

Jose Asensio.

@jos_asensio @chacho.asensio