

Los Parcelarios de

CHACHO ASENSIO

VIÑADOR EN SAN RAFAEL

TINTO PESCADOR



Vinos con atrevimiento, pero con sencillez y personalidad.

Un vino lleno de matices, que constituye un resumen de nuestras vivencias.

A través del viñedo, las salidas a pescar y el mismo vino. Puro disfrute.

Un tinto de viticultura cuidadosa, sensible.

Un tinto de mínima intervención, sin artificios, amable.

TINTO PESCADOR es un vino tinto, elaborado a partir de uvas **Malbec**, de viejas parras de la familia.

Un tinto parcelario.

Un vino muy puro, equilibrado, de taninos firmes, crujientes, fruta jugosa, donde predomina la frescura.

Cosecha: 2023
Producción limitada de:
2450 botellas.

Alcohol: 13.5%
Azúcar Residual: 2 g/lt
Acidez Total: 5 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, los descobajamos y molienda.

Fermentación espontánea, en bins plásticos, con control de temperatura. La

maceración dura unos 45 días y es poco extractiva, buscando mantener frescura y pureza varietal. Durante esta etapa, mojamos el sombrero un par de veces al día.

Luego del descube, hacemos crianza por unos 7 meses hasta su fraccionamiento. Vino sin filtrar.

Jose Asensio.

@jos_asensio @chacho.asensio