



CHACHO ASENSIO, Passito de criollas. Viñador: Chacho Asensio

Blend: Moscatel Rosado 100%
Cosecha: 2020
Alcohol: 12%
Azúcar Residual: 225 g/lit
Acidez Total: 5,78 g/lit
Producción: sólo 421 botellas de 500ml.

Como los demás cepajes criollos, la presencia del Moscatel Rosado en distintos países de Sudamérica, es conocida desde muy antiguamente. Estudios recientes demuestran que proviene de cruzamientos naturales de diversos cepajes foráneos (Muscat a Petit Grains, Heptakilo, Moscatel de Alejandría, Listan Preto). Está ampliamente difundida en Mendoza, generalmente en parrales mezclados con otros cultivares como Criolla Grande, Cereza.

Viñedo:

Parral de más de 50 años, plantado en el 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 2020.

Trabajo en Bodega:

Los racimos se asolearon en paseras por 10 días. Luego se prensaron, añadiendo mosto de Moscatel y se inició la fermentación, con levaduras indígenas, hasta que se detuvo en los 12% alcohol y 200g de azúcar residual. Dos años añejamiento en bodega usada. Llenado sin filtrar.

Es un vino de aromas a caramelo y especias dulces con un cuerpo succulento. Hay mucho sabor a frutas maduras y canela. Ideal para la sobremesa.

Recomiendo beberlo frío.

92p Descorchados - Ranking mejores vinos de San Rafael.

Jose Asensio.