

Los Parcelarios de

CHACHO ASENSIO

VIÑADOR EN SAN RAFAEL

LA PURA



Vinos con atrevimiento, pero con sencillez y personalidad.

Un vino que refleja el origen, un lugar y una historia.

Viticultura cuidadosa, sensible.

Un vino de mínima intervención, sin artificios, amable.

Lo bello y lo simple.

La Pura (el short-name de Purificación), fue la mama de Chacho. Mujer firme, pero con mucha delicadeza y cargada de anécdotas.

LA PURA es un vino rosado intenso, elaborado a partir de una selección de Criolla Grande.

Un rosado parcelario.

Un vino delicioso, con texturas y sabores envolventes.

Taninos finos, jugosos, casi etéreos.

Cosecha: 2024
Producción limitada de:
1700 botellas.

Alcohol: 13%
Azúcar Residual: 2.27 g/l
Acidez Total: 5,23 g/l

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, a fines de marzo 2024.

Trabajo en Bodega: Seleccionamos racimos y los descobajamos. La fermentación se realiza en bins y se inicia con las pieles; es espontánea. Maceración de 30 días con sus pieles; luego descubamos y terminamos con una crianza del vino con sus borras por 8 meses, previo a su fraccionamiento. Vino sin filtrar.

José Asensio.

@chacho.asensio