

# CHACHO

[ CHACHO ASENSIO ]

CRIOLLAS BLANCAS



Un vino de paisaje.

Un viaje al Sur de Mendoza, que nos habla de gente, lugares, el rescate de viñedos antiguos. Uvas blancas, trabajadas por alguien que ama lo que hace y disfruta lo que vive.

**CHACHO CRIOLLAS BLANCAS** es un vino elaborado principalmente con **Pedro Gimenez 65%**, **Moscatel Blanco 20%** y otras criollas blancas

Un blanco jugoso, frutal, delicioso que recuerda a damascos frescos, hierbas y un toque de lima.

Cosecha: 2024  
Producción limitada de:  
2060 botellas.

Alcohol: 13%  
Azúcar Residual: 2,3 g/lt  
Acidez Total: 4,9 g/lt

**Las uvas: Pedro Giménez** es una variedad criolla blanca cultivada en Argentina, Este cepaje no corresponde al que en España recibe el nombre de Pedro Ximénez. En trabajos recientes se ha probado que la mayoría de las variedades criollas existentes en América se habrían originado del cruzamiento de 'Moscatel de Alejandría' x 'Criolla Chica'.

Por su parte, el **Moscatel Blanco**, es una variedad blanca conocida a lo largo y ancho del mundo. Como su nombre sugiere, se cree que esta variedad es originaria de Egipto y fue diseminada posteriormente por todo el Mediterráneo por los romanos. Fue una de las primeras variedades que ingresaron a Argentina, hace más de 500 años.

**Viñedo:** Parral de más de 50 años, plantado en el pueblo 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 2024.

**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 pequeños tambores. Se realizó una crianza del vino con sus borras por 8 meses, previo a su fraccionamiento.

*José Asensio.*

@chacho.asensio