



## LOS DRAGONES BLANCO DE FLOR 20

Los Dragones Blanco de Flor es un vino de crianza biológica de 24 meses bajo velo en barrica, que mantiene sutiles notas primarias de flores y fruta blanca pero escondidas en la complejidad aromática de la crianza que lo vuelve un vino muy especial y distinto.

Varietales: 100% Torrontés

Viñedo: Paraje Hilario, parral de más de 80 años, Valle de Calingasta, San Juan.

Suelo: Coluvial, muy pedregoso con aporte en superficie de material fino de precordillera.

Clima: Zona Winkler 4, con días soleados y noches muy frescas.

Altura: 1500 metros.

Alcohol: 13.2 % v/v.

Acidez: 7 g/l, PH 3.2

Crianza: Barrica americana de 225 lts.

Elaboración: Fermentación con pieles, crianza biológica. Levaduras nativas, sulfitado mínimo, sin filtrar ni clarificar.

Elaborado por Andrés Biscasaque.

