



LOS DRAGONES TORRONTÉS 21

Los Dragones Torrontés es un vino blanco diferente, ligero con personalidad, aromas florales sutiles y de fruta blanca acompañados por notas elegantes de crianza oxidativa y paso por barrica.

Varietales: 100% Torrontés de Hilario

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

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

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

Altura: 1500 metros.

Alcohol: 12,0 % v/v.

Acidez: 7 g/l, PH 3.2

Crianza: Barricas francesas de 500 litros.

Elaboración: Fermentación en huevo de 20 HL, maceración con pieles. Levaduras nativas, sulfitado mínimo, sin filtrar ni clarificar.

Elaborado por Andrés Biscaisague.

