



# LOS DRAGONES

VINOS ANDINOS

Valle de Calingasta | Argentina

## VINO DE PARCELA

Las parcelas que más nos gustan tienen algo único en su naturaleza.

Quizás el suelo, el clima, o puede ser el ambiente,  
vaya uno a saber...

Pero al caminar las viñas, al fermentar las uvas,  
algo distinto se revela.

# EL PEDRAZAL

## VINO DE PARCELA



### GARNACHA | 2022

Nuestra Garnacha proviene de la parcela El Pedrazal en Finca Los Dragones a 1,650 m.s.n.m. en Barreal Sur, Valle de Calingasta, San Juan.

Calingasta es un valle único por su geografía y su aislamiento. Se desarrolla longitudinalmente entre la cordillera frontal y la precordillera de los Andes, con un clima seco donde llueven menos de cien milímetros al año y una amplitud térmica muy marcada. Por sus características, nacen vinos con un estilo muy singular de madurez, frescura y hierbas salvajes. Me gusta pensar en el valle como un lugar dramático donde se entrelazan la historia y el futuro con el tiempo casi detenido.

El suelo es aluvial y muy pedregoso con rocas principalmente ígneas. La conducción del viñedo es en *echalas*, un sistema de conducción similar al vaso pero donde la planta se conduce a través de un único tutor.

Para elaborar este vino utilizamos levaduras nativas, hacemos la fermentación alcohólica en tanques de concreto, donde propiciamos una maceración larga y poco extractiva. La crianza es mixta (50% en huevos de hormigón y 50% en barricas de roble francés de 500 litros) y dura diez meses.

El vino no se filtra ni se clarifica.

Elaboramos solo 1,200 botellas

**ALCOHOL** 12,9 % v/v | **ACIDEZ** 6,5 g/l | **PH** 3,4

La añada 2022 en el Valle de Calingasta fue muy buena ya que las heladas que tuvimos no generaron daños profundos. En términos generales, fue una añada fresca y los vinos se caracterizan por su frescura, intensidad y delicadeza.

La Garnacha suele tener una madurez heterogénea, por eso me gusta cosecharla en dos momentos diferentes buscando siempre los racimos más maduros en cada una de las plantas: la primera ronda fue en la última semana de febrero y la segunda fue en la primera semana de marzo. De esta manera, logramos tener una cosecha muy equalizada en términos de madurez.

Andrés Biscaisauque