



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.

PASTO BLANCO

VINO DE PARCELA



TORRONTÉS | 2022

Nuestro Torrontés de la variedad Sanjuanino proviene de la parcela Pasto Blanco en Finca Pastorelli a 1,500 m.s.n.m. en Paraje Hilario, 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 coluvial pedregoso con rocas metamórficas, sedimentarias y material fino. El viñedo tiene más de 80 años y está conducido en parral.

Para elaborar este vino utilizamos levaduras nativas, hacemos la fermentación alcohólica en tanques de concreto. La crianza nos lleva unos diez meses en barricas de roble francés de 500 litros.

El vino no se filtra ni se clarifica.

Elaboramos solo 600 botellas.

ALCOHOL 13 % v/v | ACIDEZ 6,9 g/l | PH 3,2

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 cosecha del Torrontés la hicimos en la última semana de febrero ya que esta parcela se ubica en un sector de la finca que es más frío, por lo que la madurez es más lenta y en un año fresco como el 2022 esperamos unas semanas más para recoger la uva en su punto justo de madurez.

Andrés Biscalsaque