



LOS DRAGONES

TINTO DE CORTE | 2021

Los Dragones es una selección de varietales y fincas que nos gusta elaborar de una manera particular para cada una, buscando reflejar la singularidad de las mismas. Cada etiqueta busca mostrar con precisión lo que sentimos cuando probamos las uvas y caminamos los viñedos del Valle.

Este es un vino que combina las viñas viejas con la nueva cara del valle, es jugoso, floral, con buena estructura, fruta y acidez que reflejan el carácter de esta zona de montaña.

VIÑEDO

ALTURA 1,500 m.s.n.m.

ORIGEN La Bonarda es de un parral de más de 80 años del Paraje Hilario. El Malbec es de un espaldero de unos 15 años de Sorocayense. Ambos parajes están en el Valle de Calingasta.

SUELO Aluvial, pedregoso, con material fino en superficie aportado por la precordillera.

CLIMA Zona Winkler 4, con días soleados y noches muy frescas

VARIETALES

50% Malbec y 50% Bonarda

ELABORACIÓN

Fermentaciones por separado. Maceraciones largas poco extractivas. 15% de racimo entero. Levaduras nativas, sulfitado mínimo, sin filtrar ni clarificar

CRIANZA Huevo de hormigón y barricas de roble francés de 225 litros.

ANÁLISIS

ALCOHOL 14,8 % v/v | **ACIDEZ** 6 g/l | **PH** 3.5

Elaborado por: Andrés Biscaisaque

LOS DRAGONES

VINOS ANDINOS

Valle de Calingasta | Argentina