



LOS DRAGONES

TORRONTÉS | 2022

Los Dragones es una selección de variedades 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 Torrontés es un vino blanco diferente. Ligero y con personalidad, aromas florales sutiles y de fruta blanca acompañados por notas elegantes gracias a su crianza oxidativa y paso por barrica.

VIÑEDO

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

ORIGEN Parral de más de 80 años de antigüedad en Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan.

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

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

VARIEDAD

100% Torrontés

ELABORACIÓN

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

CRIANZA Barricas de roble francés de 500 litros.

ANÁLISIS

ALCOHOL 12 % v/v | **ACIDEZ** 7 g/l | **PH** 3.2

Elaborado por: Andrés Biscaisague



LOS.DRAGONES.VINOS

LOS DRAGONES

VINOS ANDINOS

Valle de Calingasta | Argentina