



Finca Los Dragones

Los Dragones | Tinto de corte

Elaborado por Andrés Biscaiaque en el Valle de Calingasta

Los Dragones es un tinto de corte que a través de su carácter enérgico busca expresar la fuerza del terruño del Valle de Calingasta.

Composición: 50% Bonarda y 50% Malbec.

Viñedo de la Bonarda: Paraje Hilario, Valle de Calingasta. Parral de más de 80 años
Suelo coluvial pedregoso con material fino de precordillera.

Viñedo del Malbec: Paraje Sorocayense, Valle de Calingasta. Espaldero de 10 años.
Suelo aluvial con predominancia de material fino.

Clima: Zona Winkler IV.

Altura: 1500 m de altura.

Alcohol: 14,2 % v/v

Acidez: 5,8 gr/lit. Ph 3.4

Crianza: barricas de roble francés de largo uso.

Elaboración: Fermentaciones separadas con racimo entero pisado, maceración larga y poco extractiva.

Levaduras nativas, sulfitado mínimo y sin filtrar.

Origen: Barreal | Valle de Calingasta | San Juan.

