

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2008

Nombre: Pródigo Malbec Reserva
Single vineyard La Consulta
Cepaje: Malbec puro de viñedo único
Año: 2008
Alcohol: 14,4%
Azúcar residual g/l: 2,10
Acidez total g/l: 5,29
Producción total: 7.500 botellas
Presentación: Caja de 6 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo asesor: Attilio Pagli
Origen del viñedo: La Consulta - Valle de Uco,
Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 1.060 mts. (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: 6.500 kg. por hectárea (promedio)
Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: Crio-maceración pre-fermentativa
a baja temperatura (8°C) por cinco
días. Tres semanas sobre orujos con
remontajes diarios. Maloláctica en
barricas de roble.
Añejamiento: Por dieciocho meses en barricas
seleccionadas de roble de Allier
(Francia). Ocho meses en la botella
acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí muy intenso con acentuados tonos violáceos. A la nariz se destaca la frambuesa, el cassis, la cereza salvaje, especias de chocolate y vainilla. En boca presenta una gran estructura, taninos delicados e importante acidez. Predominan las frutas rojas y minerales con taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino de complejidad, bien balanceado, con final agradable y muy persistente.

Sugerencia gastronómica: Con tradicional asado argentino (cortes de carne seleccionados de las Pampas preparados a la parrilla), empanadas y postres de chocolate con frutos rojos.

Name: Prodigio Malbec Reserva
Single vineyard of La Consulta
Grape: Pure Malbec, single vineyard
Vintage: 2008
Alcohol: 14,4%
Residual sugar g/l: 2,10
Total acidity g/l: 5,29
Production: 7.500 bottles
Packaging: 6 bottle case
Producer: El Hijo Prodigio Winery
Winemaker consultant: Attilio Pagli
Origin area: La Consulta - Uco Valley,
Mendoza (Argentina)

Altitude: 3.400 feet (above sea level)
Yield: 2,6 tons per acre (average)
Harvest: Hand-picked using baskets of 35
pounds each.
Fermentation: Maceration of grapes at a low
temperature of 47°F for five days.
Three weeks on its skins with daily
pump-over. Malolactic fermentation in
oak barrel.
Aging: Eighteen months in selected oak barrels
from Allier (France).
Eight months in the bottle.

Tasting notes: Very intense ruby red colour with marked violet tones. Raspberry, cassis, wild cherry, chocolate spices and vainilla stands out on the nose. Good structure, delicate tannins with an important acidity on the mouth. Red fruits and minerals prevailed with well-balanced tannins, integrated to the oak. Complex wine with pleasant and persistent finished.

Food pairing: With the traditional argentine barbecue (selected premium meat cuts from the Pampas prepared on an open grill), empanadas and chocolate desserts with red fruits.

