

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2014

Nombre:	Pródigo Torrontés Selección	Origen del viñedo:	Cafayate, Salta (Argentina)
Cepaje:	Torrontés 100%	Altitud del viñedo:	1.680 mts (sobre el nivel del mar)
Año:	2014	Rendimiento del viñedo:	9.000 kg por hectárea promedio
Alcohol:	14%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	1,55	Fermentación:	A baja temperatura 12°C con levaduras seleccionadas.
Acidez total g/l:	6,17	Añejamiento:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
Producción total:	10.000 botellas		Bâtonnage 'sur lie'.
Presentación:	Caja de 12 botellas		Tres meses en la botella.
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: Dorado pálido con tintes verdosos. En nariz se detectan aromas cítricos como pomelo y con notas que recuerdan al moscatel. En boca se presenta afrutado, con notas florales y buena acidez. Persistente y agradable final.

Sugerencias gastronómicas: Se presta para acompañar con 'carpaccio' y comida oriental. Ideal con platos a base de langostinos y centolla.

Name:	Pródigo Torrontés Selección	Origin Area:	Cafayate, Salta (Argentina)
Grape:	Salta	Altitude:	5.500 feet (above sea level)
Vintage:	Pure Torrontés	Yield:	3,6 tons per acre (average)
Alcohol:	14%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Residual sugar g/l:	1,55	Fermentation:	At a low temperature of 53°F with selected yeast.
Total acidity g/l:	6,17	Aging:	Into steel tanks at controlled temperature.
Production:	10.000 bottles		Bâtonnage 'sur lie'.
Packaging:	6 bottle case		Three months in the bottle.
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker consultant:	Attilio Pagli		

Tasting notes: Pale gold with green tints. Presents citric aromas such as grapefruit with muscatel notes. Fruity on palate with good acidity. Persistent and pleasant finish.

Food pairing: Suitable accompanying plates with 'carpaccio' and oriental food. Ideal with dishes based on prawns and spider crab.

