

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2014

Nombre:	Pródigo Rosé Selección	Origen del viñedo:	980 mts (sobre el nivel del mar)
	La Consulta	Altitud del viñedo:	8.500 kg por hectárea promedio
Cepaje:	Malbec 100%	Rendimiento del viñedo:	A mano en cajas de 16 kg.
Año:	2014	Vendimia:	En contacto con los orujos por 24 hs.
Alcohol:	14%	Fermentación:	Fermentación alcohólica a temperatura controlada (de 14° a 17°C) durante 10 días con levaduras seleccionadas.
Azúcar residual g/l:	1,16		En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
Acidez total g/l:	6,59		Tres meses en la botella.
Producción total:	12.000 botellas	Añejamiento:	
Presentación:	Caja de 12 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: Color rosado intenso con matices fúccias violáceos. Afrutado en boca con predominio de guinda, frutilla silvestre y frambuesa. Aromas florales que recuerdan a las violetas. Persistente y elegante final.

Sugerencias gastronómicas: Ideal para acompañar pescados, mariscos, pastas y comidas agrídulces.

Name:	Pródigo Rosé Selección	Origin Area:	La Consulta - Uco Valley, Mendoza (Argentina)
	La Consulta	Altitude:	3.200 feet (above sea level)
Grape:	Pure Malbec	Yield:	3,4 tons per acre (average)
Vintage:	2014	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Alcohol:	14%		
Residual sugar g/l:	1,16	Fermentation:	In contact with the skins for 24 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature (from 57°F to 63°F) during 10 days with selected yeast.
Total acidity g/l:	6,59		Into steel tanks at controlled temperature. Three months in the bottle.
Production:	12.000 bottles	Aging:	
Packaging:	6 bottle case		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker consultant:	Attilio Pagli		

Tasting notes: Bright ruby red color with intense violets hues. Aroma of raspberry, plum and vainilla. Good structure on the palate with soft tannins and good acidity. Red berry fruits predominate with well-balanced tannins, integrated to the oak. Fresh fruity wine with nice finished.

Food pairing: Ideal for fish, seafood, pasta and bittersweet food.

