

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2013

Nombre: Pródigo Malbec Selección
La Consulta
Cepaje: Malbec 100%
Año: 2013
Alcohol: 14,5%
Azúcar residual g/l: 1,96
Acidez total g/l: 5,05
Producción total: 40.000 botellas
Presentación: Cajas por 6 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo asesor: Attilio Pagli

Origen del viñedo: La Consulta - Valle de Uco,
Mendoza (Argentina)
Altitud del viñedo: 980 mts (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: 8.500 kg por hectárea promedio
Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: Crio-maceración pre-fermentativa a
baja temperatura 8°C por tres días.
Fermentación durante dos semanas
sobre los orujos con remojantes
diarios.
Añejamiento: Diez meses en barricas seleccionadas
de roble de Allier (Francia).
Seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí brillante e intensos tonos violetas. Aromas de frambuesa, ciruela y vainilla. En boca se presenta con buena estructura, taninos suaves con una buena acidez. Predominan las frutas rojas, taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino fresco frutado con final agradable.

Sugerencias gastronómicas: Pastas, carnes blancas y rojas, empanadas y asado argentino.

Name: Pródigo Malbec Selección
La Consulta
Grape: Pure Malbec
Vintage: 2014
Alcohol: 14,5%
Residual sugar g/l: 1,96
Total acidity g/l: 5,05
Production: 40.000 bottles
Packaging: 6 bottles case
Producer: El Hijo Prodigio Winery
Winemaker consultant: Attilio Pagli

Origin Area: La Consulta - Uco Valley,
Mendoza (Argentina)
Altitude: 3.200 feet (above sea level)
Yield: 3,4 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 three days.
Alcoholic fermentation during two weeks
on its skins with dialy pump-over.
Aging: Ten months in selected oak barrels from
Allier (France).
Six months in the bottle.

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: Pasta, white and red meats, empanadas and traditional argentine barbecue.

