

# El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2012

<b>Nombre:</b>	Prodigo Malbec-Bonarda Selección La Consulta	<b>Origen del viñedo:</b>	La Consulta - Valle de Uco y Rivadavia, Mendoza (Argentina)
<b>Cepaje:</b>	65% Malbec - 35% Bonarda	<b>Altitud del viñedo:</b>	980 y 640 mts. (sobre el nivel del mar)
<b>Año:</b>	2012	<b>Rendimiento del viñedo:</b>	8.500 kg. por hectárea (promedio)
<b>Alcohol:</b>	13,6%	<b>Vendimia:</b>	A mano en cajas de 16 kg.
<b>Azúcar residual g/l:</b>	1,80	<b>Fermentación:</b>	Maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por dos días. Fermentación por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
<b>Acidez total g/l:</b>	5,35	<b>Añejamiento:</b>	Cuatro meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Dos meses en la botella acostada.
<b>Producción total:</b>	30.000 botellas		
<b>Presentación:</b>	Caja de 6 botellas		
<b>Productor:</b>	El Hijo Prodigio Winery		
<b>Enólogo asesor:</b>	Attilio Pagli		

**Nota de degustación:** Color rojo rubí brillante con tonos violáceos. Aromas de frambuesa, ciruela, cereza y suave vainilla. En la boca se presenta con buena estructura, carnoso y fresco; soportado por una agradable acidez. Se destacan los frutos rojos y las suaves especias. Final de buena persistencia.

**Sugerencia gastronómica:** Ravioles rellenos de espinaca y ricota con manteca y salvia; pescado de río a la parrilla; carnes blancas de ave y de conejo; "carpaccio" de carne.

<b>Name:</b>	<i>Prodigo Malbec-Bonarda Selection of La Consulta</i>	<b>Origin area:</b>	<i>La Consulta - Uco Valley and Rivadavia, Mendoza (Argentina)</i>
<b>Grape:</b>	<i>65% Malbec - 35% Bonarda</i>	<b>Altitude:</b>	<i>3.200 and 2.100 feet (above sea level)</i>
<b>Vintage:</b>	<i>2012</i>	<b>Yield:</b>	<i>3,4 tons per acre (average)</i>
<b>Alcohol:</b>	<i>13,6%</i>	<b>Harvest:</b>	<i>Hand-picked using baskets of 35 pounds each.</i>
<b>Residual sugar g/l:</b>	<i>1,80</i>	<b>Fermentation:</b>	<i>Maceration of the grapes at low temperature of 47°F for two days. Alcoholic fermentation during two weeks on its skins with daily pump-over.</i>
<b>Total acidity g/l:</b>	<i>5,35</i>	<b>Aging:</b>	<i>Four months in selected oak barrel from Allier (France). Two months in the bottle.</i>
<b>Production:</b>	<i>30.000 bottles</i>		
<b>Packaging:</b>	<i>6 bottle case</i>		
<b>Producer:</b>	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
<b>Winemaker consultant:</b>	<i>Attilio Pagli</i>		

**Tasting notes:** Bright red ruby color with violet hues. Aroma of fruit raspberry, plum and cherry, hints of vanilla at the nose. Mouth full body, fill flavored with a lot of fruit coming through the palate, delicate tannins well balanced, long pleasant finish.

**Food pairing:** Stuffed spinach and ricotta cheese ravioli dressed with butter and salvia; grilled river fish; chicken and rabbit meat; and "carpaccio".

