

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2014

Nombre: Pródigo Torrontés Selección
Salta
Cepaje: Torrontés 100%
Año: 2014
Alcohol: 14%
Azúcar residual g/l: 1,55
Acidez total g/l: 6,17
Producción total: 10.000 botellas
Presentación: Cajas por 12 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo asesor: Attilio Pagli

Origen del viñedo: Cafayate, Salta (Argentina)
Altitud del viñedo: 1.680 mts (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: 9.000 kg por hectárea promedio
Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: A baja temperatura 12°C con levaduras seleccionadas.
Añejamiento: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Bâtonnage 'sur lie'. Tres meses en la botella.

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
Salta
Grape: Pure Torrontés
Vintage: 2014
Alcohol: 14%
Residual sugar g/l: 1,55
Total acidity g/l: 6,17
Production: 10.000 bottles
Packaging: 6 bottles case
Producer: El Hijo Prodigio Winery
Winemaker consultant: Attilio Pagli

Origin Area: Cafayate, Salta (Argentina)
Altitude: 5.500 feet (above sea level)
Yield: 3,6 tons per acre (average)
Harvest: Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Fermentation: At a low temperature of 53°F with selected yeast.
Aging: Into steel tanks at controlled temperature. Bâtonnage 'sur lie'. Three months in the bottle.

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

