

# El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2013

<b>Nombre:</b>	Prodigio Bonarda Selección de Medrano	<b>Origen del viñedo:</b>	Medrano - Rivadavia, Mendoza (Argentina)
<b>Cepaje:</b>	100% Bonarda	<b>Altitud del viñedo:</b>	780 mts. (sobre el nivel del mar)
<b>Año:</b>	2013	<b>Rendimiento del viñedo:</b>	7.500 Kg. por hectárea (promedio)
<b>Alcohol:</b>	13,5%	<b>Vendimia:</b>	A mano en cajas de 16 Kg.
<b>Azúcar residual g/l:</b>	1,80	<b>Fermentación:</b>	Maceración a baja temperatura (8°C) por tres días. Fermentación alcohólica por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
<b>Acidez total g/l:</b>	5,55	<b>Añejamiento:</b>	Seis meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Tres meses en la botella acostada.
<b>Producción total:</b>	15.000 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 profundo con tonos violáceos. A la nariz cassis, cereza y mora, con notas de vainilla y tabaco. En la boca se presenta con buena estructura, agradables taninos aterciopelados. Predomina la frescura del fruto y se aprecia el balance y la elegancia. Final con placentera persistencia.

**Sugerencias gastronómicas:** Pasta con tomate fresco y albahaca; carne de cerdo y cordero a la parrilla; fiambre a base de carne de cerdo.

<b>Name:</b>	<i>Prodigio Bonarda Selection of Medrano</i>	<b>Origin area:</b>	<i>Medrano - Rivadavia, Mendoza (Argentina)</i>
<b>Grape:</b>	<i>100% Bonarda</i>	<b>Altitude:</b>	<i>2.600 feet (above sea level)</i>
<b>Vintage:</b>	<i>2013</i>	<b>Yield:</b>	<i>3,4 tons per acre (average)</i>
<b>Alcohol:</b>	<i>13,5%</i>	<b>Harvest:</b>	<i>Hand-picked using baskets of 16 Kilos each one.</i>
<b>Residual sugar g/l:</b>	<i>1,80</i>	<b>Fermentation:</b>	<i>Maceration of the grapes at low temperature for three days of 47°F Alcoholic fermentation for two weeks on its skins with daily pump-over.</i>
<b>Total acidity g/l:</b>	<i>5,55</i>	<b>Aging:</b>	<i>Six months in selected oak barrel from Allier (France). Three months in the bottle.</i>
<b>Production:</b>	<i>15.000 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:** Deep ruby red color with violet hues. Aroma of fruit cassis, cherry, raspberry and hints of vanilla and tobacco at the nose. Mouth full-filled velvety tannins, flavors of fresh red fruits coming through the palate, well balanced, pleasant finish.

**Food pairing:** Pasta with fresh tomatoes sauce and basil; pork and lamb barbecue; cold meat based in pork.

