

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2008

Nombre:	Prodigo Malbec Reserva Single vineyard La Consulta	Altitud del viñedo:	1.060 mts. (sobre el nivel del mar)
Cepaje:	Malbec puro de único viñedo	Rendimiento del viñedo:	6.500 kg. por hectárea (promedio)
Año:	2008	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Alcohol:	14,4%	Fermentación:	Crio-maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por cinco días. Tres semanas sobre orujos con remontajes diarios. Maloláctica en barricas de roble.
Azúcar residual g/l:	2,10	Añejamiento:	Por dieciocho meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Ocho meses en la botella acostada.
Acidez total g/l:	5,29		
Producción total:	7.500 botellas		
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigo Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		
Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)		

Nota de degustación: Color rojo rubí muy intenso con acentuados tonos violáceos. A la nariz se destaca la frambuesa, el cassis, la cereza salvaje, especias de chocolate y vainilla. En boca presenta una gran estructura, taninos delicados e importante acidez. Predominan las frutas rojas y minerales con taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino de complejidad, bien balanceado, con final agradable y muy persistente.

Sugerencia gastronómica: Con tradicional asado argentino (cortes de carne seleccionados de las Pampas preparados a la parrilla), empanadas y postres de chocolate con frutos rojos.

Name:	<i>Prodigo Malbec Reserva Single vineyard of La Consulta</i>	Altitude:	<i>3.400 feet (above sea level)</i>
Grape:	<i>Pure Malbec, single vineyard</i>	Yield:	<i>2,9 tons per acre (average)</i>
Vintage:	<i>2008</i>	Harvest:	<i>Hand-picked using baskets of 35 pounds each.</i>
Alcohol:	<i>14,4%</i>	Fermentation:	<i>Maceration of grapes at a low temperature of 47°F for five days. Three weeks on its skins with daily pump-over. Malolactic fermentation in oak barrel.</i>
Residual sugar g/l:	<i>2,10</i>	Aging:	<i>Eighteen months in selected oak barrels from Allier (France). Eight months in the bottle.</i>
Total acidity g/l:	<i>5,29</i>		
Production:	<i>7.500 bottles</i>		
Packaging:	<i>6 bottle case</i>		
Producer:	<i>El Hijo Prodigo Winery</i>		
Winemaker consultant:	<i>Attilio Pagli</i>		
Origin area:	<i>La Consulta - Uco Valley, Mendoza (Argentina)</i>		

Tasting notes: *Very intense ruby red colour with marked violet tones. Raspberry, cassis, wild cherry, chocolate spices and vainilla, stands out on the nose. Good structure, delicate tannins with an important acidity on the mouth. Red fruits and minerals prevailed with well-balanced tannins, integrated to the oak. Complex wine with pleasant and persistent finished.*

Food pairing: *With the traditional argentine barbecue (selected premium meat cuts from the Pampas prepared on an open grill), empanadas and chocolate desserts with red fruits.*

