

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2013

Nombre: Prodigio Tempranillo
Selección La Consulta
Cepaje: 100% Tempranillo
Año: 2013
Alcohol: 14,2%
Azúcar residual g/l: 2,5
Acidez total g/l: 5,1
Producción total: 12.000 botellas
Presentación: Caja de 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: Maceración pre-fermentativa a bajas
temperaturas (8°C) por dos días.
Fermentación durante dos semanas
sobre los orujos con remontajes diarios.
Añejamiento: En pileta de cemento por doce meses.
Bâtonnage "sur lie".
Seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí profundo con tonos púrpuras. Aromas a frutos rojos maduros y dulces. En boca presenta buena estructura y taninos dulces con notas de madera y chocolate suave. Explotan en boca sabores a cereza, frutilla y frambuesa. Bien equilibrado, con buena acidez y un final muy agradable.

Sugerencias gastronómicas: Lomo de cerdo o pavo horneado con salsa de ciruela, pimientos asados y paella.

Name: Prodigio Tempranillo
Selection of La Consulta
Grape: 100% Tempranillo
Vintage: 2013
Alcohol: 14,2%
Residual sugar g/l: 2,5
Total acidity g/l: 5,1
Production: 12.000 bottles
Packaging: 6 bottle 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 16 Kilos
each one.
Fermentation: Maceration of grapes at a low
temperature of 47°F for two days.
Alcoholic fermentation for two weeks on
its skins with daily pump-over.
Aging: Twelve months in cement pools.
Bâtonnage "sur lie". Six months in the bottle.

Tasting notes: Color deep ruby red with purple hues. Aroma of sweet red fruits. In the mouth it explodes in expressive strawberry, cherry and raspberry fruits. Sweet tannins of oak and soft chocolate. Well-balanced, fine acidity and pleasant finish.

Food pairing: Loin of pork or turkey baked with plum sauce, roast pepper and paella.

