

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2013

Nombre:	Prodigo Torrontés Selección de Mendoza	Origen del viñedo:	Valle de Uco, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	Torrontés de viñedo único	Altitud del viñedo:	1.100 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2013	Rendimiento del viñedo:	9.000 kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,4%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	1,55	Fermentación:	A baja temperatura 12°C con levadura seleccionada.
Acidez total g/l:	5,81	Añejamiento:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Bâtonnage "sur lie". Tres meses en la botella acostada.
Producción total:	10.000 botellas		
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: De color amarillo cristalino. En nariz se detectan aromas intensos a frutos cítricos, flores de naranja y jazmín. En boca se presenta muy aromático con finas notas minerales y agradable acidez. Persistente y elegante final.

Sugerencias gastronómicas: Se presta para acompañar con "carpaccio" y comida oriental. Ideal con platos a base de langostinos y centolla.

Name:	<i>Prodigo Torrontés Selección de Mendoza</i>	Origin area:	<i>Uco Valley, Mendoza (Argentina)</i>
Grape:	<i>Torrontés - single vineyard</i>	Altitude:	<i>3.600 feet (above sea level)</i>
Vintage:	<i>2013</i>	Yield:	<i>3,6 tons per acre (average)</i>
Alcohol:	<i>13,4%</i>	Harvest:	<i>Hand-picked using baskets of 35 pounds each.</i>
Residual sugar g/l:	<i>1,55</i>	Fermentation:	<i>At a low temperature of 53°F with selected yeast.</i>
Total acidity g/l:	<i>5,81</i>	Aging:	<i>Into steel tanks at controlled temperature. Bâtonnage "sur lie". Three months in the bottle.</i>
Production:	<i>10.000 bottles</i>		
Packaging:	<i>6 bottle case</i>		
Producer:	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
Winemaker consultant:	<i>Attilio Pagli</i>		

Tasting notes: Crystalline yellow color. Intense aromas which you could see involve at the nose such as citrus fruits, orange blossoms and jasmine. Harmonious with hints of mineral on the palate and fine acidity. Persistent and elegant at the end.

Food pairing: Suitable accompanying plates with "carpaccio" and oriental food. Ideal with dishes based on prawns and spider crab.

