



El Hijo
PRODIGO
WINERY | ARGENTINA



DESCUBRIRSE A UNO MISMO

"Un hombre tenía dos hijos..." así incia la parábola de El hijo Pródigo en el cuento que relata Lucas (15:11-24). De la misma forma, podría empezar a contar la historia de mi familia, con una reconocida y larga trayectoria del vino en Valpolicella, Italia. Y la de dos bodegas: una en Italia y otra en Argentina. Mi historia, como la del Hijo Pródigo, arranca en Argentina en el año 2002, cuando decido desafiar la herencia de mi padre Benedetto para producir vino de calidad en una nueva bodega, contra su voluntad.

Todos mis vinos van bajo este nombre que recuerda mi procedencia y al mismo tiempo, el desafío que ha llevado a descubrirme a mí mismo en esta hermosa aventura en tierra Mendocina!

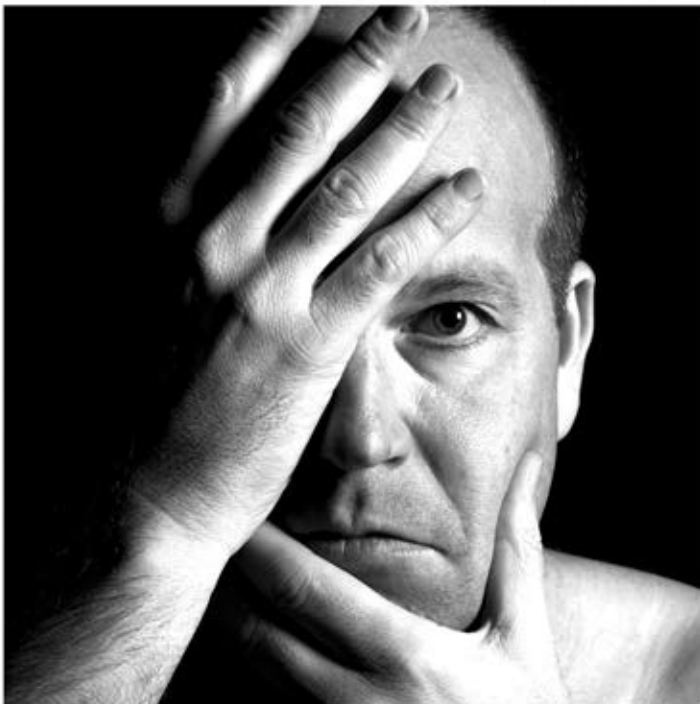
DISCOVERING MYSELF

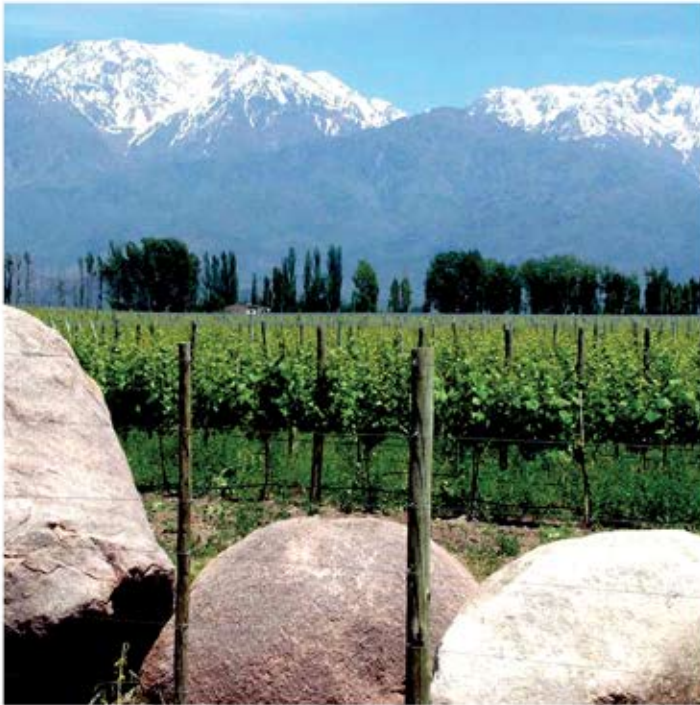
"A man had two sons..." thus begins the parable of the Prodigal Son (15:11-24). In the same way, we could begin to tell the story of my family, with a long and recognized wine trajectory in Valpolicella, Italia. And the one of two wineries: one in Italy and the other in Argentina. My story, like the one of the Prodigal Son, starts in Argentina in 2002, when I decided to challenge the heritage of my father Benedetto to produce quality wines in a new winery, against his will.

All my wines carry this name which reminds my origin and at the same time, the challenge that brought me to discover myself in this beautiful adventure in Mendoza lands!

A handwritten signature in black ink, reading "Alessandro Speri". The signature is fluid and cursive.

Alessandro Speri





EL DESAFIO EN LA ARGENTINA

Mendoza es la principal provincia de producción de vinos en Argentina y el lugar donde nace el Malbec, con más de 1.200 bodegas que producen un 80% del total de la producción de vinos en Argentina, ubicada a lo largo de los picos más altos de América, siempre cubiertos en nieve; atravesado por ríos salvajes; poblados por viñedos, olivos y perfumados árboles de frutos. Combina, armoniosamente, la belleza natural de las montañas, los ríos y los campos fértiles para el cultivo de la uva, extendiéndose al pie de la cordillera de los Andes a lo largo de más de 2.500 Km., desde la provincia de Salta hasta la provincia de Río Negro, con una diversidad de climas y suelos que hacen de cada región terruños diferentes.

Los suelos son profundos, permeables y pobres en materia orgánica, cualidades decisivas a la hora de obtener un buen vino. Los abundantes días de sol y la gran amplitud térmica favorecen una buena maduración y concentración de aromas y color en las uvas.

Las zonas dedicadas al cultivo de la vid son secas y áridas con un bajo nivel de lluvias y humedad, esto es muy importante para la sanidad de la planta durante todo el año y para el fruto en la cosecha. En Mendoza, gracias a la altura de sus viñedos, desde los 600 hasta los 1.700 metros sobre el nivel del mar, los tratamientos fitosanitarios son casi inexistentes; convirtiéndose en lugar ideal.

Sin lugar a dudas, la combinación de estos factores hace de la Argentina un oasis para la elaboración de vinos de calidad.

Pero donde hacer un vino que no sea de calidad solamente sino que se destaque y pueda marcar un nuevo paradigma?



A CHALLENGE IN ARGENTINA

Mendoza is the main winemaking province in Argentina and is the Malbec's birthplace, with more than 1.200 wineries that produce the 80% of total Argentine wine production, located along the highest peaks of America, always covered in snow; crossed by wild rivers; populated by vineyards, olives and scented fruit trees. It harmoniously blends the natural beauty of mountains, rivers and fertile grape-growing fields lying at the foot of Los Andes mountains along 2.500 kms, from Salta to Río Negro, with a diversity of climates and lands which makes each region a different terroir.

Soils are deep, permeable and poor in organic matter, decisive qualities in obtaining a good wine. Abundant sunny days and thermal amplitude favor a good maturity and concentration of aroma and color in the grapes. The areas dedicated to vine cultivation are dry and arid, with a low level of rain and humidity, this is very important for the health of the plant throughout the years and the fruit at harvest. In Mendoza, thanks to its vineyards heights, from 600 to 1.700 meters above sea level, the phytosanitary treatments are almost nonexistent; making it the ideal.

The combination of these factors makes Argentina an oasis for producing quality wines.

But, where to produce a wine with not only quality but that also stands out and point to a new paradigm?



La Consulta, Valle de Uco, Mendoza

EL ATARDECER EN LA CONSULTA: LAS RAZONES DE UN TERROIR

Durante el atardecer de los primeros días de otoño en La Consulta, el cielo arranca con una chispa y prende fuego con colores increíbles, es todo un espectáculo. El aire del valle comienza a sentirse muy fresco después de un día soleado y muy cálido. En comparación con resto del Valle de Uco, durante el día en La Consulta se alcanzan temperaturas muy elevadas y esto marca una gran diferencia en el resultado del vino. Aquí tenemos las mayores amplitudes térmicas del valle, donde los días calurosos permiten a las uvas completar su ciclo de maduración y, por otro lado, el frío de la noche no deja que el nivel de acidez baje demasiado. En la pruebas sensoriales de las uva todo esto es muy evidente y son los factores determinantes a la hora de hacer vinos elegantes que se destaquen a nivel internacional.

La elección del terroir es el resultado de una experiencia humana y misteriosa, una combinación de tierra y clima que no tiene una explicación científica: es el conjunto de elementos que no se pueden todavía medir.



THE SUNSET IN LA CONSULTA: THE REASONS FOR A TERROIR

The first days of the autumn in La Consulta during the sunset the sky begins with a spark and catches fire with incredible colors, it is a fantastic a show. The air from the valley begins to feel fresh after a sunny and warm day. During the day, in comparison with the rest of Valle del Uco, La Consulta reaches elevated temperatures and this makes the difference as a result of a good wine. Here we have the highest thermal amplitudes of the valley, where the warm days allow the ripening of the grapes, and on the other hand, the cold of the night preserves the acidity in the grapes. This becomes evident during the sensory testing of the grapes and are the key to produce elegant wines that stand out worldwide.

The choice of a terroir is the result of a mysterious human experience, a combination of soil and climate which have no scientific explanation: it is the set of elements that still cannot be measured.





UNA OBSESIÓN POR EL DETALLE Y LA CALIDAD

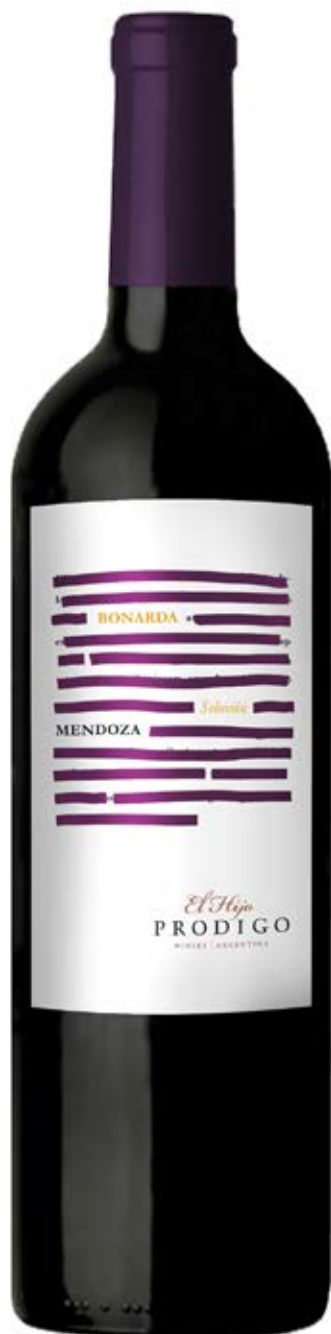
Nuestro compromiso es el valor que uno encuentra en la botella como resultado de un trabajo minucioso y arduo, enfocado siempre hasta el detalle.



AN OBSESSION TO DETAIL AND QUALITY

Our commitment is the value you find in the bottle as a result of a meticulous and hard work, always focused to detail.





Prodigio Bonarda Selección de Medrano

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.

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.

Nombre: Prodigio Bonarda Selección de Medrano

Cepaje: Bonarda en pureza

Año: 2013

Alcohol: 13,9%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: Medrano, Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 780 mts sobre el nivel del mar

Rendimiento del viñedo: 7.500 Kg por hectárea (promedio)

Vendimia: A mano en cajas de 16 Kg

Fermentación: Por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.

Añejamiento: Seis meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)

Afinamiento: Cuatro meses en la botella acostada

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

Name: Prodigio Bonarda Selección de Medrano

Grapes: Pure Bonarda

Year: 2013

Alcohol: 13,9%

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: Medrano, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 2.600 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3,4 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 2 weeks on its skins with daily pump-over

Aging: Six months into selected oak barrel from Allier (France)

Redifining: Four months into its bottle (laid down)

Food Pairing: Pasta with fresh tomato and basil sauce; grilled pork and lamb, cold meats based in pork

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials: 



Prodigo Malbec Bonarda Selección La Consulta

Color rojo rubí brillante con tonos violáceos. Aromas de fram-buesa, ciruela, cereza y suave vainilla. En la boca se presenta con buena estructura, carnosos y fresco; soportado por una agradable acidez. Se destacan los frutos rojos y las suaves especias. Final de buena persistencia.

Bright red ruby color with violet hues. Aroma of fruit raspberry, plum and cherry, hints of vanilla at the nose. Mouth full body, fill flavored with a lot of fruit coming through the palate, delicate tannins well balanced, long pleasant finish.

Nombre: Prodigio Malbec Bonarda Selección La Consulta

Cepaje: 65% Malbec - 35% Bonarda

Año: 2012

Alcohol: 13,6%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: La Consulta - Valle de Uco y Medrano, Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 980 y 640 mts sobre el nivel del mar

Rendimiento del viñedo: 8.500 Kg por hectárea (promedio)

Vendimia: A mano en cajas de 16 Kg

Fermentación: Por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.

Añejamiento: Cuatro meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)

Afinamiento: Dos meses en la botella acostada

Sugerencias gastronómicas: Ravioles rellenos de espinaca y ricota con manteca y salvia; pescado de río a la parrilla; carnes blancas de ave y de conejo; "carpaccio" de carne

Name: Prodigio Malbec Bonarda Selección La Consulta

Grapes: 65% Malbec - 35% Bonarda

Year: 2012

Alcohol: 13,6%

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: La Consulta - Valle de Uco and Medrano, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3.200 and 2.100 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3,4 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 2 weeks on its skins with daily pump-over

Aging: Four months into selected oak barrel from Allier (France)

Redifining: Two months into its bottle (laid down)

Food Pairing: Spinach and ricotta cheese ravioli on a butter and salvia sauce; grilled river fish; chicken and rabbit meat; and meat "carpaccio"

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials: 



Prodigo Tempranillo Selección La Consulta

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.

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.

Nombre: Prodigio Tempranillo Selección La Consulta

Cepaje: Tempranillo en pureza

Año: 2013

Alcohol: 14%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: 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: Por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.

Añejamiento: En tanque de cemento por 12 meses. Battonage "sur lie"

Afinamiento: Seis meses en la botella acostada

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

Name: Prodigio Tempranillo Selección La Consulta

Grapes: Pure Tempranillo

Year: 2013

Alcohol: 14%

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3,200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3,4 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 2 weeks on its skins with daily pump-over

Aging: Twelve months into cement tank. Battonage "sur lie"

Redifining: Six months into its bottle (laid down)

Food Pairing: Loin of pork or turkey baked with plum sauce, roasted pepper and paella

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials: 



Prodigo Malbec Selección La Consulta

Color rojo rubí brillante e intensos tonos violetas. Aromas de frambuesa, ciruela y vainilla. En boca se presenta con buena estructura, taninos suaves con una buena acidez. Predominan las frutas rojas, taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino fresco frutado con final agradable.

Bright ruby red color with intense violets hues. Aroma of raspberry, plum and vanilla. Good structure on the palate with soft tannins and good acidity. Red berry fruits predominate with well-balanced tannins, integrated to the oak. Fresh fruity wine with nice finished.

Nombre: Prodigio Malbec Selección La Consulta

Cepaje: Malbec en pureza

Año: 2011

Alcohol: 14,1%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: 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: Por 2 semanas sobre los orujos con remontajes diarios.

Maloláctica en barricas de roble

Añejamiento: Diez meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)

Afinamiento: Seis meses en la botella acostada

Sugerencias gastronómicas: Pastas, carnes blancas y rojas, empanadas y asado argentino

Name: Prodigio Malbec Selección La Consulta

Grapes: Pure Malbec

Year: 2011

Alcohol: 14,1%

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3.200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3.8 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 2 weeks on its skins with daily pump-over

Malolactic fermentation into oak barrel

Aging: Ten months into selected oak barrel from Allier (France)

Redifining: Six months into its bottle (laid down)

Food Pairing: Pasta, white and red *grilled meat cuts*

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials: 



Prodigio Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Color rojo profundo con marcados tonos violáceos. Aromas de frambuesa, ciruela, cereza, cacao y vainilla a la nariz. En boca se presenta destacada estructura, taninos delicados y una muy agradable acidez. Se aprecia la expresión de los frutos rojos, las especias y notas minerales armonizadas con el roble de madera. Fnal elegante y persistente.

Deep red color with strong violet tones. Aroma of raspberry, plum, cherry, cacao and vanilla at the nose. Presents an important structure on the palate, delicate tannins and a very good acidity. Is appreciated the expression of red fruits, spices and minerals notes harmonized with oak wood. Elegant and persistent finished.

Nombre: Prodigio Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Cepaje: Malbec en pureza de único viñedo

Año: 2009

Alcohol: 15,5%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 1.060 mts sobre el nivel del mar

Rendimiento del viñedo: 6.500 Kg por hectárea (promedio)

Vendimia: A mano en cajas de 16 Kg

Fermentación: Por 3 semanas sobre los orujos con remontajes diarios Maloláctica en barricas de roble.

Añejamiento: Dieciocho meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)

Afinamiento: Ocho meses en la botella acostada

Sugerencias gastronómicas: Con tradicional asado argentino, empanadas y postres de chocolate con frutos rojos

Name: Prodigio Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Grapes: Pure Malbec from a single vineyard

Year: 2009

Alcohol: 15,5%

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3,400 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 2,9 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 3 weeks on its skins with daily pump-over. Malolactic fermentation into oak barrel

Aging: Eighteen months into selected oak barrel from Allier (France)

Redifining: Eight months into its bottle (laid down)

Food Pairing: Selected premium *grilled meat cuts, Argentinean style and chocolate desserts with red fruits*

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials: 



Prodigo Rosé Selección La Consulta

Color rosado intenso con matices fucsias violáceos. Afrutado en boca con predominio de guinda, frutillas silvestres y fram-buesa. Aromas florales que recuerdan a las violetas.

Pink intense colour with purplish fuchsia tones. Fruity in the mouth with predominance of cherry, wild strawberries and raspberry. Floral scents that reminds violets.

Nombre: Prodigo Rosé Selección La Consulta

Cepaje: Malbec en pureza de viñedo único

Año: 2014

Alcohol: 14%

Productor: El Hijo Prodigo Winery

Origen: 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: Por 24 horas sobre los orujos. En contacto con los orujos por 24 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (de 14° a 17°C) durante tres semanas con levaduras seleccionadas

Añejamiento: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada por cuatro meses

Afinamiento: Doce semanas en la botella acostada

Sugerencias gastronómicas: *Ideal para acompañar con carpaccio de carne y pescados, gazpachos, bruschettas y empanadas, como aperitivo.*

Name: Prodigo Rosé Selección La Consulta

Grapes: Pure Malbec from a single vineyard

Year: 2014

Alcohol: 14,2%

Producer: El Hijo Prodigo Winery

Origin: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3.200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3,4 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: For 24 hours on its skins. Maceration 45°F. Alcoholic fermentation 56°F with selected yeast

Aging: Into steel tanks at controlled temperature

Redifining: Twelve weeks into its bottle (laid down)

Food Pairing: Ideal with meat or fish carpaccio, gazpacho soup, bruschetta and empanadas, or just as an aperitif

Serve at: 11°C / 51°F

Aging Potentials: 



Prodigo Torrontés Selección de Salta

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.

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.

Nombre: Prodigio Torrontés Selección de Salta

Cepaje: Torrontés en pureza de único viñedo

Año: 2014

Alcohol: 13,8%

Productor: El Hijo Prodigio Winery

Origen: Valle de 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 levadura seleccionada

Añejamiento: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada

Afinamiento: Tres meses en la botella acostada

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

Name: Prodigio Torrontés Selección de Salta

Grapes: Pure Torrontés from a single vineyard

Year: 2014

Alcohol: 13,8 %

Producer: El Hijo Prodigio Winery

Origin: Valle de Cafayate, Salta (Argentina)

Vineyard's altitude: 5,510 feet (above sea level)

Vineyard's yield: 3,6 tons per acre (average)

Harvest: By hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each

Fermentation: At low temperature 54° F with selected yeast

Aging: Into steel tanks at controlled temperature

Redifining: Three months into its bottle (laid down)

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

Serve at: 12°C / 53°F

Aging Potentials: 



UN PAIS DE MARAVILLAS NATURALES

Desde Iguazú, en el norte subtropical, al Glaciar Perito Moreno, en el sur: Argentina es una tierra de climas, colores, aromas y terrenos únicos que se revelan a sí mismos al recorrerla a través de sus provincias. Cada lugar ofrece su propio paisaje distintivo, una cultura conmovedora y tradiciones únicas. Es donde las jugosas carnes a la parrilla son cocidas a la perfección en cualquier restaurant. Los argentinos son muy apasionados al fútbol, polo y rugby, entre otros.

Los gauchos han dado a la Argentina sus costumbres, mientras que el Tango dió una mayor contribución al mundo exterior, con una música y un baile que describen parte de la cultura de este hermoso país.

A COUNTRY WITH NATURAL WONDERS

From Iguazú, in the subtropical north, to the Glaciar Perito Moreno, in the south: Argentina is a land of climates, colors, aromas and unique terrains that reveal themselves as one makes their way through its provinces. Each one offers its own distinctive landscape, soulful culture, and unique traditions. It is where the perfected grilled juicy steaks are in any "parrilla" or steak house. Argentines are very passionate about soccer, polo and rugby, between others.

Gauchos have given Argentina their traditions, while Tango is the greatest contribution to the outside world, with a dance and music that describes part of the culture of this beautiful country.

PREMIOS AWARDS

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2003
Vinity International Wine Challenge (IT) 2004 "Gran Menzione" award
Austral Spectator Wine Guide 2005 (Argentina) - 4 stars
La Cave - Club del vino (Mexico) - 15.20 puntos - Altamente recomendable

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2004
Florida International Wine Challenge (US) 2006 - Gold medal award
Wine & Spirits 2007 (US) - 90 points
Wine Spectator 2006 (US) - 86 points
Decanter (UK) 2006 - Recommended

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2005
Wine for Asia (Singapore) 2008 - Bronze Medal

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2006
Vinity International Wine Challenge (IT) 2004 - "Gran Menzione" award
Wine Advocate (US) 2008 - 89 points

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2007
Cathay Pacific WC (Hong Kong) 2009 - Gold Medal & Best International Red Trophy
Wine Advocate (US) 2012: 90 points
Vinity Wine Challenge (ITALY) 2011: "Gran Menzione" award

Prodigo Malbec Selección La Consulta 2004
Florida International Wine Challenge (US) 2006 - Silver medal award
Wine Spectator magazine 2006 (US) - 82 points
Decanter magazine 2006 (UK) - Recommended
Handelsblatt financial journal (Germany) 2008 - Recommended

Prodigo Malbec Selección La Consulta 2005
Wine for Asia (Singapore) 2008 - Gold Medal (Best Classic Malbec)

Prodigo Malbec Selección La Consulta 2006
Wine Advocate (US) 2008 - 88 points
Wine Spectator (US) 2009 - 86 points

Prodigo Malbec Selección La Consulta 2007
Wine Advocate (US) 2010 - 88 points

Prodigo Malbec Selección La Consulta 2008
Wine Advocate (US) 2012 - 88 points
Decanter (UK) 2012 - Recommendeds

Prodigo Tempranillo Selección La Consulta 2006
Wine for Asia (Singapore) 2008 - Silver medal

Prodigo Tempranillo Selección La Consulta 2013
Austral Spectator 2014 (Argentina) - Top 50

Wine Spectator

The
WINE
ADVOCATE.

Decanter
a passion for wine

Wine & Spirits


AUSTRAL
SPECTATOR
www.austalspectator.com


vinity

 Handelsblatt

 CATHAY PACIFIC

Hong Kong International
Wine & Spirit Competition

LAS PÁGINAS DE ESTE CATÁLOGO FUERON REALIZADAS CON PAPEL RECICLADO DE LAS ALGAS DE LA LAGUNA DE VENEZIA. A PARTIR DE ESTE AÑO, LAS CAJAS DE NUESTROS VINOS SON 100% REALIZADAS CON PAPEL RECICLADO TAMBIÉN.

THESE PAGES ARE MADE FROM RECYCLED PAPER WITH THE SEAWEEDS OF THE VENETIAN LAGOON. FROM THIS YEAR, OUR WINE CASES ARE 100% MADE WITH RECYCLED PAPER AS WELL.



EL HIJO PRODIGO WINERY
FIVE GENERATIONS OF WINEMAKERS

TEL. (54) 261 423 1082
RODRIGUEZ 1185 (5500)
MENDOZA, ARGENTINA

INFO@PRODIGOWINERY.COM
WWW.PRODIGOWINERY.COM
FACEBOOK: ELHIJOPRODIGOWINERY