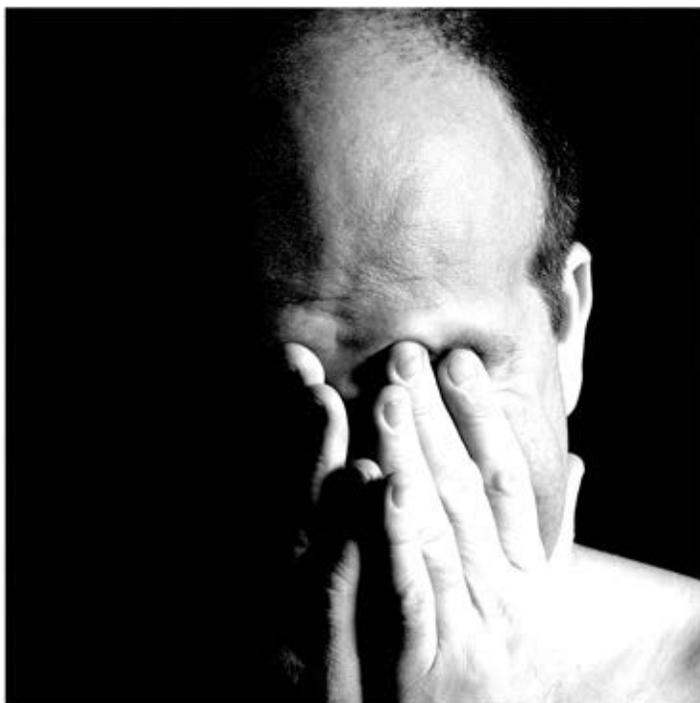




El Hijo
PRODIGO
WINERY | ARGENTINA



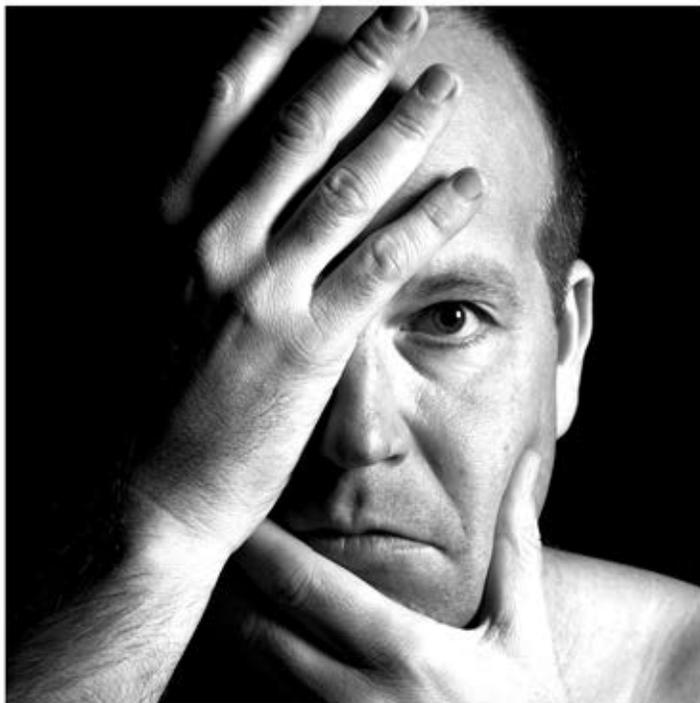
SCOPRIRE SE STESSI

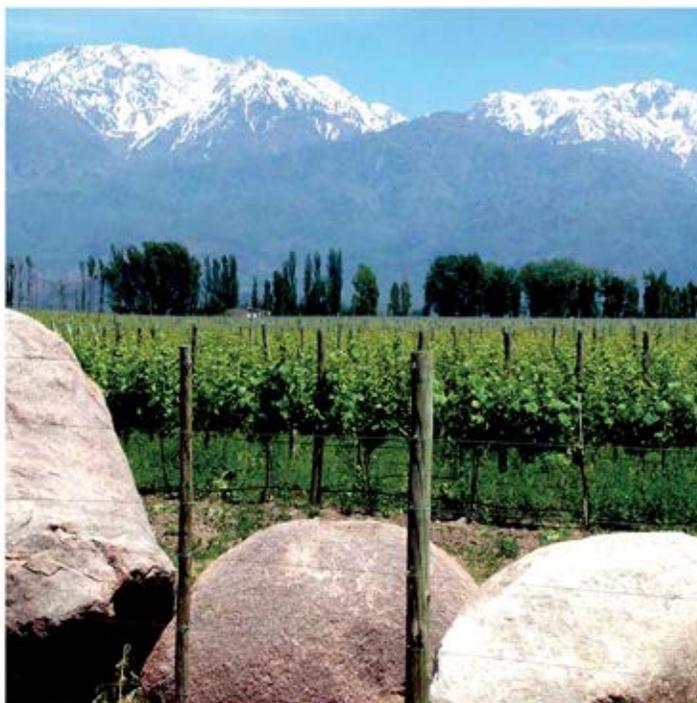
"Un uomo aveva due figli..." così inizia la parabola del Figliol Prodigio nel racconto dell'evangelista Luca (15:11-24). Allo stesso modo potrei iniziare a raccontare la storia della mia famiglia: una riconosciuta famiglia di produttori di vino in Valpolicella e in Italia. E quella non solo di due fratelli, ma anche di due cantine: una in Italia e una in Argentina. La mia storia, come quella del Figliol Prodigio, inizia in Argentina nell'anno 2002, quando decido di sfidare la tradizione di mio padre Benedetto per produrre vino di qualità con una nuova cantina. Da allora tutti i miei vini portano questo nome, che ricorda certo la mia origine, ma allo stesso tempo la sfida che ha portato a scoprire me stesso nella meravigliosa terra di Mendoza!

DISCOVERING MYSELF

"A man had two sons..." thus begins the parable of the Prodigal Son (15:11-24). In the same way, I 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!

Alessandro Speri





LA SFIDA IN ARGENTINA

Mendoza è la zona più importante per la produzione di vino in Argentina, dove nasce il vino Malbec con più di 1.200 cantine che contribuiscono per l'80% sul totale di tale produzione.

A Mendoza si trovano le vette più alte del Continente americano, sempre innevate. Le zone della pre-cordigliera andina, percorse da fiumi ricchi d'acqua, presentano un panorama fatto di vigneti, olivi e profumati alberi da frutto. Questo paesaggio armonico si estende in longitudine per più di 2.500 chilometri: dalla provincia di Salta, passando per Mendoza e fino a quella più al Sud, di Rio Negro; e con diversità di altitudini, climi e combinazioni di terreno.

I terreni sono profondi, permeabili e poveri di materia organica, qualità che ne fanno un posto speciale per la coltivazione della vite. Le lunghe e ricorrenti giornate di sole, le forti escursioni termiche favoriscono anche la buona maturazione e la concentrazione degli aromi e dei colori nelle uve.

Le zone dove crescono i vigneti presentano un clima secco e arido, con bassi livelli di precipitazioni nel corso dell'anno, normalmente concentrate in estate, e di umidità che permettono alle piante di crescere sane e rigogliose durante tutto l'anno ed avere un frutto impeccabile durante la raccolta.

A Mendoza, grazie all'altitudine dei vigneti, che partono dai 600 per arrivare ai 1.700 metri sul livello del mare, i trattamenti fogliari sono praticamente inesistenti o molto bassi.

Senza dubbio questa combinazione di fattori rende l'Argentina un'oasi speciale per la produzione di vini di qualità.

Ma la domanda più importante a cui rispondere è questa: dove è possibile fare un vino non solo di qualità ma che si differenzi al punto tale da essere riconosciuto e apprezzato universalmente?



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 year 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 place.

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

ILTRAMONTO NEL PAESINO DI LA CONSULTA: LE RAGIONI DI UN TERROIR

Nei tramonti delle prime giornate di autunno nel paese de La Consulta, il cielo prende fuoco dando vita a un incendio dai colori incredibili: un vero spettacolo. L'aria che scende dalle vette delle Ande fino a fondo valle si sente più fresca dopo una giornata di sole così calda. In comparazione al resto della Valle di Uco, nel paesino de La Consulta si raggiungono temperature molto alte durante il giorno e questo fa la differenza nel vino che qui si produce. Le maggiori escursioni si hanno qui. Quando in autunno la temperatura scende in tutta la Valle di Uco, La Consulta offre ancora giornate molto calde e ottime temperature che permettono ai tannini delle uve di raggiungere a fine Aprile al loro punto ottimale di maturazione. Poi, la notte fresca, non permette che i livelli di acidità nell'uva si abbassino troppo. Nelle prove sensoriali delle uve che si fanno in questo periodo è tutto molto evidente ed è il fattore chiave per realizzare non solo vini di qualità ma anche vini eleganti e con spessore internazionale.

La scoperta di un terroir è il risultato di un'esperienza umana e della combinazione di fattori che non conosciamo completamente: non esiste infatti una spiegazione scientifica e non ricade sotto fattori che possiamo, oggi, misurare con precisione.

THE SUNSET IN LA CONSULTA: THE REASONS FOR A TERROIR

During the sunset, the first days of the autumn in La Consulta, the sky begins with a spark and catches fire with incredible colors, it is a fantastic 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 de 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 has no scientific explanation: it is the set of elements that still cannot be measured.





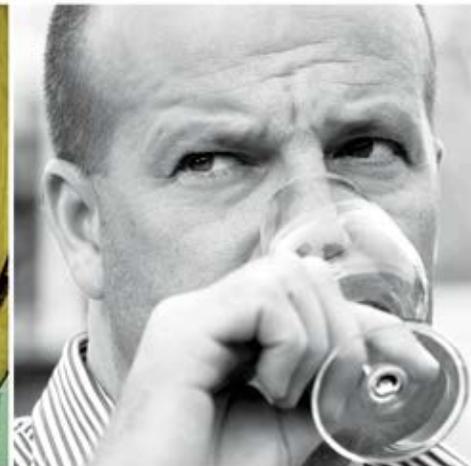
UNA OSSESSIONE PER IL DETTAGLIO E LA QUALITÀ

Il nostro impegno è dare valore alle nostre bottiglie e a tutta la nostra produzione. E questo si raggiunge con un lavoro minuzioso e una cura maniacale, che non trascuri nessun dettaglio.



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.



VINO DE
ALTURA
780 **2.600**
mts feet
sul livello del mare above sea level



-87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*



Produzione limitata
Limited Production



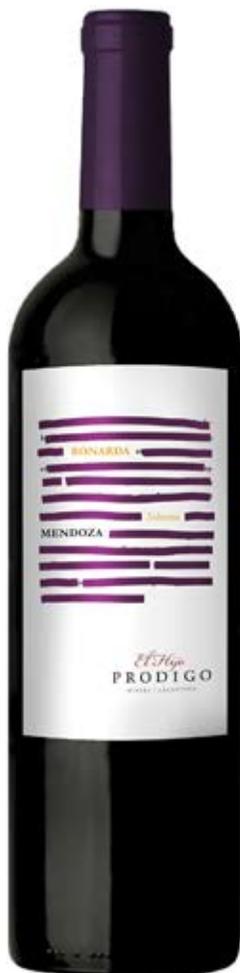
Pasta
Pasta



Salumi
Cured Meat



Maiale
Pig



Prodigo Bonarda Selección de Medrano

Colore rosso rubino intenso con toni violacei. Al naso si distinguono profumi di ribes nero, ciliegia e mora, con note di vaniglia e tabacco. In bocca presenta buona struttura, tannini gradevoli e vellutati. Predomina la freschezza del frutto, l'equilibrio e l'eleganza. Finale piacevole e persistente.

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.

Nome: Prodigio Bonarda Selección de Medrano

Vitigno: Bonarda in purezza

Annata: 2013

Alcool: 13,9%

Produttore: El Hijo Prodigio Winery

Origine: Medrano, Mendoza (Argentina)

Altitudine: 780 mts sul livello del mare

Rendimento: 7.500 Kg per ettaro (media)

Vendemmia: A mano in casse da 16 Kg

Fermentazione: Per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri

Invecchiamento: Per sei mesi in piccole barrique di rovere di Allier (Francia)

Affinamento: Per quattro mesi nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: Pasta con pomodoro e basilico freschi; carne di maiale e agnello alla griglia; insaccati a base di carne di maiale.

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 two 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:

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa

* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA

980 780 3.200 2.600
mts mts feet feet
sul livello del mare above sea level



-87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*



Produzione limitata
Limited Production



Insalate
Salads



Empanadas
Empanadas



Pizza
Pizza



Pasta
Pasta



Maiale
Pig



Manzo
Red Meat



Prodigo Malbec Bonarda Selección La Consulta

Colore rosso rubino profondo con riflessi porpora. Si notano al naso gli aromi di lampone, prugna e ciliegia insieme a una nota di vaniglia. In bocca si presenta con buona acidità e ferma struttura, insieme carnoso e piacevole. Si distinguono i frutti rossi e la gradevole speziatura. Finale gradevole e persistente. Eccellente bevibilità.

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.

Nome: Prodigio Malbec Bonarda Selección La Consulta

Vitigno: 65% Malbec - 35% Bonarda

Annata: 2012

Alcool: 13,6%

Produttore: El Hijo Prodigio Winery

Origine: La Consulta, Valle de Uco e Medrano, Mendoza (Argentina)

Altitudine: 980 e 780 mts sul livello del mare

Rendimento: 8.500 Kg per ettaro (media)

Vendemmia: A mano in casse da 16 Kg.

Fermentazione: Per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri
Invecchiamento: Per quattro mesi in piccole barrique di rovere di Allier (Francia)

Affinamento: Per due mesi nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: Ravioli ricotta e spinaci; pesce di fiume alla griglia; carni bianche di pollo e coniglio; carpaccio di carne di manzo.

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 2.600 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: 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 beef "carpaccio".

Serve at: 17°C / 62°F

Aging Potentials:

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa

* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA
980 **3.200**
mts feet
sul livello del mare above sea level

 -87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*

 Produzione limitata
Limited Production

 **Formaggi**
Cheese

 **Pollo**
White Meat

 **Salumi**
Cured Meat

 **Agnello**
Lamb

 **Manzo**
Red Meat



Prodigo Tempranillo Selección La Consulta

Color rosso rubino profondo con riflessi granata. Al naso risaltano gli aromi di fragole di bosco, fico, e dei frutti rossi maturi. In bocca si nota la gradevole struttura con un inizio di note speziate e cioccolato a cui segue la ciliegia e il lampone. Equilibrato, con buona acidità e pronunciata tannicità, sostengono un finale in bocca piacevole e prolungato.

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.

Nome: Prodigio Tempranillo Selección La Consulta

Vitigno: Tempranillo in purezza

Annata: 2013

Alcool: 14%

Produttore: El Hijo Prodigio Winery

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

Altitudine: 980 mts sul livello del mare

Rendimento: 8.500 Kg per ettaro (media)

Vendemmia: A mano in casse da 16 Kg

Fermentazione: Per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri

Invecchiamento: In vasca di cemento per dodici mesi. Battonage "sur lie"

Affinamento: per sei mesi nella bottiglia conicata

Suggerimenti gastronomici: carne di maiale; paella; carne di capretto e agnello alla brace.

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 two 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: 

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa

* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA
980 **3.200**
mts feet
sul livello del mare above sea level



-87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*



Produzione limitata
Limited Production



Pasta
Pasta



Salumi
Cured Meat



Pollo
White Meat



Maiale
Pig



Agnello
Lamb



Manzo
Red Meat



Prodigo Malbec Selección La Consulta

Colore rosso amaranto profondo con toni violacei. Si distinguono al naso i profumi di lampone, prugna e vaniglia. In bocca presenta ottima struttura unita a delicati tannini e una gradevole freschezza. Predomina la presenza dei frutti rossi, la tensione dei tannini eleganti in armonia con le note del legno di invecchiamento. Vino fresco, fruttato e con una piacevole speziatura.

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.

Nome: Prodigo Malbec Selección La Consulta

Vitigno: Malbec en pureza

Annata: 2011

Alcool: 14,1%

Produttore: El Hijo Prodigo Winery

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

Altitudine: 980 mts sul livello del mare

Rendimento: 8.500 Kg per ettaro (media)

Vendemmia: a mano in cassette da 16 Kg

Fermentazione: per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri.

Fermentazione malolattica nelle barrique

Invecchiamento: Per dieci mesi in piccole barrique di rovere di Allier

Affinamento: Per sei mesi nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: Piatti a base di pasta e carne, sia rossa che bianca; empanadas e grigliata di carne argentina.

Name: Prodigo Malbec Selección La Consulta

Grapes: Pure Malbec

Year: 2011

Alcohol: 14,1%

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: 3,8 tons per acre (average)

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

Fermentation: For two 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: 

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa

* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA
1.060 **3.400**
mts feet
sul livello del mare above sea level

 -87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*

 Produzione limitata
Limited Production

 **Formaggi**
Cheese

 **Agnello**
Lamb

 **Manzo**
Red Meat

 **Dolci**
Dessert



Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Colore rosso porpora intenso con toni amaranto e viola. Al naso si spazia dai profumi di lampone, ciliegia, prugna a quelli del cacao e della vaniglia. In bocca spicca la notevole struttura, sostenuta da un tannino delicato e gradevole acidità. Intenso e profondo. Si apprezza la gamma di frutti rossi che si esprimono con persistenza in bocca. Ottimo equilibrio di fondo, dove i tannini dei legni di Allier contribuiscono a rendere piacevole ed elegante l'espressione aromatica complessiva.

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.

Nome: Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta
Vitigno: Malbec in purezza di monovitigno
Annata: 2009
Alcool: 15,5%
Produttore: El Hijo Prodigo Winery
Origine: La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)
Altitudine: 1.060 mts sul livello del mare
Rendimento: 6.500 Kg per ettaro (media)
Vendemmia: a mano in cassette da 16 Kg
Fermentazione: Per tre settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica nelle barrique
Invecchiamento: Per diciotto mesi in piccole barrique di rovere di Allier
Affinamento: Per otto mesi nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: per accompagnare la classica grigliata di carne argentina, ma anche le tradizionali empanadas o una torta di cioccolato ai frutti di bosco.

Name: Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta
Grapes: Pure Malbec from a single vineyard
Year: 2009
Alcohol: 15,5%
Producer: El Hijo Prodigo 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 three 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: 

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa
* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA
980 **3.200**
mts feet
sul livello del mare above sea level

 -87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*

 Produzione limitata
Limited Production



Prodigo Rosé Selección La Consulta

Color rosso tenue e con marcate note fucsia. Molto fruttato al naso, dove spiccano gli aromi di marasca, fragolina di bosco e lampone. In bocca è sostenuto da ottima freschezza che esalta le note floreali che ricordano le violette di campo. Buon equilibrio generale ed eleganza.

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

Nome: Prodigio Rosé Selección La Consulta

Vitigno: Malbec in purezza

Annata: 2014

Alcool: 14%

Produttore: El Hijo Prodigio Winery

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

Altitudine: 980 mts sul livello del mare

Rendimento: 8.500 Kg per ettaro (media)

Vendemmia: A mano in casse da 16 Kg

Fermentazione: Per 24 ore sulle bucce. Fermentazione alcolica a

temperatura controllata (14°-17°) per tre settimane con lieviti selezionati

Invecchiamento: nelle vasche di acciaio per quattro mesi a temperatura controllata

Affinamento: Dodeci settimane nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: ideale per accompagnare carpaccio di carne e di pesce, zuppe fredde estive; bruschette e empanadas. Ottimo come aperitivo.

Name: Prodigio Rosé Selección La Consulta

Grapes: Pure Malbec from a single vineyard

Year: 2014

Alcohol: 14,2%

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 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: 

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa

* compared with most European treatments

VINO DE
ALTURA
1.680 **5.510**
mts feet
sul livello del mare above sea level



-87% trattamenti fitosanitari*
-87% less plant treatments*



Produzione limitata
Limited Production



Insalate
Salads



Formaggi
Cheese



Frutti di Mare
Seafood



Pesce
Fish



Dolci
Dessert



Prodigo Torrontés Selección de Salta

Colore giallo cristallino con tonalità verdognole. Al naso spicca la nota di fiori bianchi, d'arancia, gelsomino e agrumi. In bocca le note agrumate continuano con maggiore intensità insieme alla buona aromaticità. Si percepiscono le note minerali e la sapidità, bilanciate su una gradevole freschezza generale. Finale elegante e piacevole.

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.

Nome: Prodigio Torrontés Selección de Salta
Vitigno: Torrontés in purezza di monovitigno
Annata: 2014
Alcool: 13,8%
Produttore: El Hijo Prodigio Winery
Origine: Valle de Cafayate, Salta (Argentina)
Altitudine: 1.680 mts sul livello del mare
Rendimento: 9.000 Kg per ettaro (media)
Vendemmia: A mano in casse da 16 Kg
Fermentazione: Nelle vasche di acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento: Nelle vasche di acciaio per quattro mesi a temperatura controllata
Affinamento: Per tre mesi nella bottiglia coricata

Suggerimenti gastronomici: carpaccio di pesce e piatti di cucina orientale anche speziati. Ideale per piatti a base di gamberi o granchio. Ottimo come aperitivo.

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:

* rispetto alla media dei trattamenti in Europa
* compared with most European treatments



UN PAESE DALLE MERAVIGLIE NATURALI

Da Iguazù, nel Nord subtropicale, fino al ghiacciaio del Perito Moreno, nel Sud in Patagonia: l'Argentina è una terra di climi, colori, aromi e territori unici che rivelano se stessi nel percorrerli attraverso delle sue interminabili strade. Ogni luogo rivela i propri paesaggi così diversi, e una cultura che commuove spesso per le sue tradizioni così originali. E' il luogo in cui impeccabili tagli di manzo sono cotti alla griglia con maestria e perfezione in ogni ristorante in cui si ha occasione di fermarsi. Gli argentini sono gente appassionata, al polo, al rugby ma soprattutto al calcio. I "gauchos" hanno dato a questo Paese i suoi costumi più radicati, mentre il Tango ha dato il suo contributo alla musica e alla danza forse più conosciuto nel mondo. L'emblema di questo meraviglioso angolo di America.

A COUNTRY WITH NATURAL WONDERS

From Iguazù, 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.

Is where the perfect 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.

PREMI AWARDS

Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta 2003

Vinality 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

Vinality 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
Vinality 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 - Recommended

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.australspectator.com

vinality

Handelsblatt

CATHAY PACIFIC

Hong Kong International
Wine & Spirit Competition

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