



Five Generations of Winemakers

Tel. (54) 261 423 1082  
 Rodriguez 1185 (5500)  
 Mendoza, Argentina  
 info@prodigowinery.com  
 www.prodigowinery.com



*“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, comienza 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!*

Alessandro Speri

<p>Prodigo Torrontés Selección de Salta</p> <p> <b>CEPAJE</b> Torrontés en pureza Viñedo único</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> A baja temperatura 12°C con levadura seleccionada</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 3 meses en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Rosé Selección La Consulta</p> <p> <b>CEPAJE</b> Malbec en pureza</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 24 hs. sobre los orujos. Fermentación alcoholica a temperatura controlada, 3 semanas con levaduras seleccionadas</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 4 meses en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 12 semanas en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Bonarda Selección de Medrano</p> <p> <b>CEPAJE</b> Bonarda en pureza</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 2 semanas sobre los orujos con remontajes diarios</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 6 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 4 meses en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Malbec - Bonarda Selección La Consulta</p> <p> <b>CEPAJE</b> 65% Malbec 35% Bonarda</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 2 semanas sobre los orujos con remontajes diarios</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 6 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 2 meses en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Tempranillo Selección La Consulta</p> <p> <b>CEPAJE</b> Tempranillo en pureza</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 2 semanas sobre los orujos con remontajes diarios</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> En tanque de cemento por 12 meses. Battonage "sur lie"</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 6 meses en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Malbec Selección La Consulta</p> <p> <b>CEPAJE</b> Malbec en pureza</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 2 semanas sobre los orujos con remontajes diarios</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 10 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 6 meses en la botella acostada</p>	<p>Prodigo Malbec Reserva Single Vineyard Selección La Consulta</p> <p> <b>CEPAJE</b> Bonarda en pureza Viñedo único</p> <p> <b>FERMENTACIÓN</b> 3 semanas sobre los orujos con remontajes diarios</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 18 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier</p> <p> <b>AFINEAMIENTO</b> 8 meses en la botella acostada</p>
---	---	---	--	--	---	---