

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2013

Nombre:	Pródigo Bonarda Selección de Medrano	Origen del viñedo:	Medrano - Rivadavia, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	100% Bonarda	Altitud del viñedo:	780 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2013	Rendimiento del viñedo:	7.500 Kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 Kg.
Azúcar residual g/l:	1,80	Fermentación:	Maceración a baja temperatura (8°C) por tres días. Fermentación alcohólica por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
Acidez total g/l:	5,55	Añejamiento:	Seis meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia).
Producción total:	15.000 botellas		Tres meses en la botella acostada.
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: 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.

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

Name:	Prodigo Bonarda Selection of Medrano	Origin area:	Medrano - Rivadavia, Mendoza (Argentina)
Grape:	100% Bonarda	Altitude:	2.600 feet (above sea level)
Vintage:	2013	Yield:	3 tons per acre (average)
Alcohol:	13,5%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each one.
Residual sugar g/l:	1,80	Fermentation:	Maceration of the grapes at a low temperature of 47°F for three days. Alcoholic fermentation for two weeks on its skins with daily pump-over.
Total acidity g/l:	5,55	Aging:	Six months in selected oak barrel from Allier (France). Three months in the bottle.
Production:	15.000 bottles		
Packaging:	6 bottle case		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker consultant:	Attilio Pagli		

Tasting notes: 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.

Food pairing: Pasta with fresh tomatoes sauce and basil, pork and lamb barbecue, cold meat based in pork.

