

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2009

Nombre: Pródigo Malbec Reserva
Single vineyard La Consulta
Cepaje: Malbec puro de viñedo único
Año: 2009
Alcohol: 15,5%
Azúcar residual g/l: 2,42
Acidez total g/l: 6,23
Producción total: 7.500 botellas
Presentación: Caja de 6 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo asesor: Attilio Pagli
Origen del viñedo: 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: Crio-maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas (8°C) por cinco días. Tres semanas sobre orujos con remontajes diarios. Maloláctica en barricas de roble.
Añejamiento: Dieciocho meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Ocho meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí brillante con intensos tonos violetas. Aromas de frambuesa, ciruela, chocolate, dulce de leche y vainilla. En boca se presenta una gran estructura, taninos suaves con una buena acidez. Predominan las frutas rojas y minerales con taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino de complejidad con final agradable y persistente.

Sugerencias gastronómicas: Con tradicional asado argentino (cortes de carnes seleccionados de las Pampas preparados a la parrilla), empanadas y postres de chocolate con frutos rojos.

Name: Prodigio Malbec Reserva
Single vineyard of La Consulta
Grape: Pure Malbec, single vineyard
Vintage: 2009
Alcohol: 15,5%
Residual sugar g/l: 2,42
Total acidity g/l: 6,23
Production: 7.500 bottles
Packaging: 6 bottle case
Producer: El Hijo Prodigio Winery
Winemaker consultant: Attilio Pagli
Origin area: La Consulta - Uco Valley,
Mendoza (Argentina)

Altitude: 3.400 feet (above sea level)
Yield: 2,6 tons per acre (average)
Harvest: Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Fermentation: Maceration of grapes at low temperature of 47°F for five days. Three weeks on its skins with daily pump-over. Malolactic fermentation in oak barrel.
Aging: Eighteen months in selected oak barrels from Allier (France). Eight months in the bottle.

Tasting notes: Bright ruby red colour with deep violet tones. Aroma of raspberry, plum, chocolate, dulce de leche and vanilla. Presents good structure on the palate, soft tannins with good acidity. Red fruits and minerals predominate with well-balanced tannins, integrated to the oak. Complex wine with pleasant and persistent finished.

Food pairing: With the traditional Argentine barbecue (selected premium meat cuts from the Pampas prepared on an open grill), empanadas and chocolate desserts with red fruits.

