

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2012

Nombre:	Pródigo Malbec-Bonarda Selección La Consulta	Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco y Rivadavia, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	65% Malbec - 35% Bonarda	Altitud del viñedo:	980 y 640 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2012	Rendimiento del viñedo:	8.500 kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,6%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	1,80	Fermentación:	Maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por dos días.
Acidez total g/l:	5,35		Fermentación por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
Producción total:	30.000 botellas		Cuatro meses en barricas seleccionas de roble de Allier (Francia). Dos meses en la botella acostada.
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery	Añejamiento:	
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: Color rojo rubí brillante con tonos violáceos. Aromas de frambuesa, ciruela, cereza y suave vainilla. En la boca se presenta con buena estructura, carnoso y fresco, soportado por una agradable acidez. Se destacan los frutos rojos y las suaves especias. Final de buena persistencia.

Sugerencia gastronómica: Raviolos 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:	<i>Prodigo Malbec-Bonarda Selection of La Consulta</i>	Origin area:	<i>La Consulta - Uco Valley and Rivadavia, Mendoza (Argentina)</i>
Grape:	<i>65% Malbec - 35% Bonarda</i>	Altitude:	<i>3.200 and 2.100 feet (above sea level)</i>
Vintage:	<i>2012</i>	Yield:	<i>3,4 tons per acre (average)</i>
Alcohol:	<i>13,6%</i>	Harvest:	<i>Hand-picked using baskets of 35 pounds each.</i>
Residual sugar g/l:	<i>1,80</i>	Fermentation:	<i>Maceration of the grapes at low temperature of 47°F for two days. Alcoholic fermentation during two weeks on its skins with daily pump-over.</i>
Total acidity g/l:	<i>5,35</i>		<i>Four months in selected oak barrel from Allier (France). Two months in the bottle.</i>
Production:	<i>30.000 bottles</i>	Aging:	
Packaging:	<i>6 bottle case</i>		
Producer:	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
Winemaker consultant:	<i>Attilio Pagli</i>		

Tasting notes: 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.

Food pairing: Stuffed spinach and ricotta cheese ravioli dressed with butter and salvia, grilled river fish, chicken and rabbit meat, and meat 'carpaccio'.

