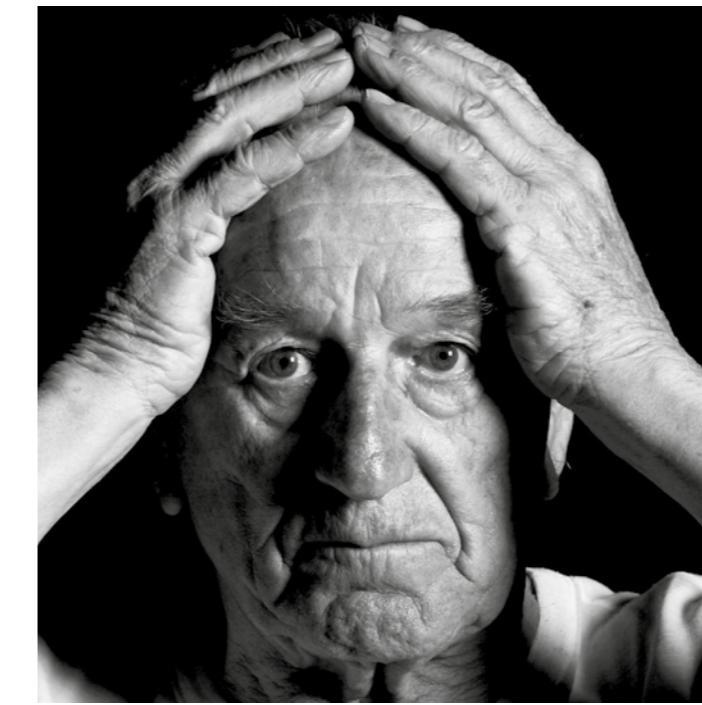


The background of the image is a scenic view of a vineyard. In the foreground, a large green grape leaf is visible on the right side. The middle ground shows rows of grapevines stretching into the distance. In the far background, majestic snow-capped mountains are visible under a clear blue sky.

El Hijo
PRODIGO

WINERY | ARGENTINA



Cinco generaciones en el vino

La familia Speri es una de las dinastías vinícolas más importantes de Valpolicella (noreste de Italia). Con una tradición que se remonta a 1876. Amarone es uno de los tres vinos tintos italianos más importantes y conocidos del mundo. La pasión por el vino cultivado en la familia ha empujado a Alessandro a mirar más allá de su área de confort, y precisamente en Argentina. Justo al pie de los Andes argentinos, decidió comenzar a producir los vinos de "El Hijo Pródigo": un nombre que expresa con ironía y liviandad la apuesta por el potencial del terroir argentino, lanzado en 2003.

Five generations in wine business

The Speri family is one of the most important wine dynasties in Valpolicella (north-east of Italy). With a tradition that dates back to 1876. Amarone is one of the three most important and well-known Italian red wines in the world. The passion for wine cultivated in the family has pushed Alessandro to look beyond overseas, and precisely in Argentina. Right at the foot of the Argentine Andes, he decided to start producing the wines of "El Hijo Pródigo" (the Prodigal son): a name that expresses with humor and lightness the challenge of the Argentine terroir, launched in 2003.

Alessandro Speri



Mendoza y el reto en Argentina

Mendoza está a 700 metros de altura, al pie de la Cordillera de los Andes (con el Aconcagua, el pico más alto de América). Los Andes constituyen una barrera natural impenetrable para las corrientes húmedas del Pacífico, favoreciendo un clima seco y soleado. Las bajas precipitaciones anuales con tormentas y fuertes lluvias se concentran principalmente en los meses de verano. Los suelos son generalmente arenosos, con presencia de arcilla y caliza. El riego de los viñedos, con canalización superficial o tomado con pozos de cuencas subterráneas, se produce debido al derretimiento de las nieves en la Cordillera.

Mendoza and the challenge in Argentina

Mendoza rises 2,290 feet high, at the foot of the Andes Cordillera (with the Aconcagua, the highest peak in America). The Andes constitute an impenetrable natural barrier against the humid currents of the Pacific, favoring a dry and sunny climate. Low annual rainfall with heavy downpours are concentrated mainly during summer months. The soils are generally sandy; however there are areas with clay and limestone. The irrigation of the vineyards, with superficial canalization or taken with wells from underground basins, is possible due to the melting of the snows of the Cordillera.



Valle De Uco, un lugar con vocación para vinos de alta gama

Los viñedos se cultivan en Mendoza entre 600 y 2,200 metros snm. La altitud junto con el clima árido, reduce drásticamente las patologías que afectan la vid y las uvas. Además, la altitud compensa los largos y calurosos días de verano, con noches frescas y ventiladas. Se registran notables amplitudes térmicas día/noche sobre todo en el Valle de Uco. También en otoño esto acontece, permitiendo que las uvas maduren sin comprometer su fina acidez.

Uco Valley: a vocation place for high-end wines

The vineyards are cultivated in Mendoza between 1,960 and 7,200 feet, above sea level. The altitude combined with the dry climate drastically reduces the pathologies affecting the vineyards and the grapes. Moreover the altitude balances the long and hot days of summer, with cool and breezy nights. Significant wide temperature ranges are recorded in particular in the Uco Valley. Also in autumn, allowing the grapes to ripen without compromising their fine acidity.





Atardecer en La Consulta (Valle de Uco - Mendoza)
Sunset at La Consulta (Uco Valley - Mendoza)



La Consulta, joya del Valle De Uco

Dentro del Valle de Uco hay tres terroños importantes: Gualtallary, Vistaflores y La Consulta. La Consulta es el terroño elegido para los vinos del Hijo Pródigo. Aquí la acidez es muy rica y seguramente se puede preservar mejor que en otros lugares. Una pared foliar adecuada (y curada) también protege al racimo de la luz del sol directa, multiplicando los efectos ya positivos de este microclima. Los viñedos también tienen un bajo impacto ambiental, pudiendo contar con pocos y limitados tratamientos foliares. Aquí se cultivan las mejores vides de Malbec, sin embargo nuevos terroños están mostrándose en Mendoza: como Medrano para los viñedos de Bonarda (Corbeau Noir o uva Turca); y afuera de Mendoza: como en Cafayate (Salta) para los viñedos de Torrontés.

La Consulta, the gem of Uco Valley

Within the Valle de Uco there are three important terroirs: Gualtallary, Vistaflores and La Consulta. La Consulta is the terroir chosen for El Hijo Pródigo wines. In this beautiful village the acidity is rich and can certainly be better preserved more than elsewhere. An adequate (and cured) leaf wall also protects the bunch from direct sunlight, multiplying the already positive effects of this microclimate. The vineyards also have a low environmental impact, being able to count on few and limited foliar treatments. Not only the best Malbec vines grow here, but also the Tempranillo vineyards are showing off. Furthermore new terroirs are emerging in Mendoza: as Medrano for the Bonarda vineyards (Corbeau Noir or Turca grape); and outside Mendoza: as in Cafayate (Salta) for the Torrontés vineyards.



VIÑEDOS con malla antigranizo, en el fondo la cordillera de los Andes cubierta de nieve (junio)
VINEYARDS with anti-hail nets, in the background the snow-covered Andes Cordillera (June)



PODA de viñedo con cultivo a Guyot
(julio y agosto)
PRUNING in the vineyards with the Guyot system (July and August)



CONTROL de la maduración de la uva con pruebas sensoriales (enero/febrero)
GRAPE RIPENING control with sensorial tastings (January/February)



COSECHA manual en cajas de 16 kg
(marzo/abril)
HARVEST by hand in 35 pounds bucket
(March/April)



TRASIEGO de los vinos en las barricas de Allier de 225 litros (abril/mayo)
MOVING wine into 59,5 Gallons barriques from Allier (April/May)



DEGUSTACIÓN de vinos en la bodega directamente de las barricas (mayo)
WINE TASTING in the cellar directly from the barriques (May)



El Hijo Pródigo Torrontés Selección De Salta

Torrontés es un uva aromática (de la familia de los moscatel de Alejandría) de orujo blanco procedente del sur de España. Llega a la Argentina en el siglo XVII. En el área de Cafayate, en la provincia de Salta, a casi 1.700 metros sobre el nivel del mar, las fuertes amplitudes térmicas exaltan sus características genéticas con vinos de generosos terpenos y un juego cautivador dulce y salado en el paladar. Se cosecha entre febrero y marzo.

Torrontés is an aromatic vineyard (from the Alexandria muscat family) of white berry grapes originally from southern Spain. It arrives in Argentina in the seventeenth century. In the area of Cafayate, province of Salta, at almost 5.510 feet above sea level, the wide temperature ranges exalts its genetic characteristics with wines of generous Terpenes and an interplay of sweet and savour aromas on the palate: captivating and pleasant. It is harvested between February and March.



Nombre: El Hijo Pródigo Torrontés Selección de Salta

Cepaje: 100% Torrontés

Productor: El Hijo Pródigo winery

Origen del viñedo: Valle de Cafayate, Salta (Argentina)

Altitud del viñedo: 1.680 mts (sobre el nivel del mar)

Rendimiento del viñedo: entre 8.500 y 9.500 Kg. por hectárea (promedio)

Vendimia: a mano en cajas de 16 kg.

Fermentación: a baja temperatura (12°C) con levaduras seleccionadas.

Añeamiento: en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada por cuatro/seis meses. Bâtonnage 'sur lie'.

Terminación: tres meses en la botella acostada.

Nota de degustación: amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es crujiente, lleno de profundos aromas florales de melocotón blanco y flor de jazmín. En boca: notas vibrantes de melocotón, pomelo maduro y hierbas esenciales que combinan con una acidez refrescante y agradable en el final.

Name: El Hijo Pródigo Torrontés Selección de Salta

Grapes: 100% Torrontés

Producer: El Hijo Pródigo winery

Origin: Cafayate valley, Salta (Argentina)

Vineyard's altitude: 5.510 feet (above sea level)

Vineyard's yield: between 3,8 and 4,2 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. Battonage "sur lie".

Aging completion: three months into its bottle (lying down).

Tasting notes: pale yellow with green hues. The nose is crisp, filled with deep floral aromas of white peach and jasmine blossom. On the palate, vibrant notes of peach, ripe grapefruit and essential herbs switch to a refreshing and pleasant acidity at the end.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



El Hijo Pródigo Rosé Selección La Consulta

Existe una tradición de vinos rosados en el sur de Francia a base de uvas Malbec. Este Rosé expresa todos los perfiles aromáticos de las uvas Malbec junto con la frescura de un vino que se puede apreciar a las temperaturas de los vinos blancos. Muy agradable y versátil, evoluciona también de manera interesante con inesperados aromas terciarios en la botella (sin nunca exagerar).

There is a tradition of rosé wines in southern France made with Malbec grapes. This Rosé expresses all the aromatic profiles of Malbec grapes along with the freshness of a wine that can be served at the temperatures of white wines. Very nice and versatile, also evolves in an interesting way with unexpected tertiary aromas in the bottle (without any exaggeration).



Nombre: El Hijo Pródigo Rosé Selección La Consulta

Cepaje: 100% Malbec

Productor: El Hijo Pródigo winery

Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 980 mts (sobre el nivel del mar)

Rendimiento del viñedo: entre 7.500 y 9.000 Kg. por hectárea (promedio)

Vendimia: a mano en cajas de 16 kg.

Fermentación: en contacto con los orujos por 5 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (de 8° a 17°C) durante 10 días con levaduras seleccionadas.

Añeamiento: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada por cuatro/seis meses.

Terminación: tres meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Brillante rosado liviano con matices plateados. En nariz se destaca el zarcillo, el damasco y las flores de rosa. En boca predomina el sabor a granada y frutos del bosque respaldado por una vibrante acidez. Directo, limpio y agradable final.

Name: El Hijo Pródigo Rosé Selección La Consulta

Grapes: 100% Malbec

Producer: El Hijo Pródigo winery

Origin: La Consulta, Uco Valley - Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3.200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: between 3,3 and 4 tons per acre (average)

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

Fermentation: for 6/8 hours on its own skins. Alcoholic fermentation at controlled temperature (53°/62°F) with selected yeasts

Aging: in steel tanks for 4/6 months at controlled temperature

Aging completion: 3 months into its bottle (lying down)

Tasting notes: bright pink colour with silver hues. Nose with flavour of tendrils, apricot and rose blossom. Intense aroma of crisp pomegranate and wild berries supported by a vibrant and fine acidity. Clean and pleasant finish.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



El Hijo Pródigo Bonarda Selección De Medrano

Los italianos trajeron a la provincia de Mendoza muchas variedades de uva cultivadas en Italia. Se ha creido, durante mucho tiempo, que la uva Bonarda (que se expresa de forma destacada en la zona Este de Mendoza) fuera una de ellas. En realidad es la uva Corbeau Noir el parente más cercano de esta variedad; aunque recientes investigaciones sobre el ADN acercaron el Bonarda a la uva Turca, variedad italiana cultivada en Trentino y Veneto (Italia).

Italians brought to Argentina many grape varieties grown in Italy. It has been believed, for a long time, that the Bonarda grape (which expresses its best prominently in the eastern part of Mendoza) was one of them.

Actually, the Corbeau Noir grape is the closest relative of this variety; although recent research on DNA brought Bonarda closer to the "Turca" grape, an Italian variety grown in Trentino and Veneto (northeast of Italy).



Nombre: El Hijo Pródigo Bonarda Selección de Medrano
Cepaje: 100% Bonarda argentina (Corbeau Noir)
Productor: El Hijo Pródigo winery
Origen del viñedo: Medrano - Mendoza (Argentina)
Altitud del viñedo: 780 mts (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: entre 7.500 y 8.000 Kg. por hectárea (promedio)
Vendimia: a mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: Maceración a baja temperatura (8°C) por tres días. Fermentación alcohólica por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
Anejamiento: entre 6 y 8 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier
Terminación: cuatro meses en la botella acostada.
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.

Name: El Hijo Pródigo Bonarda Selección de Medrano
Grapes: 100% Bonarda argentina (Corbeau Noir)
Producer: El Hijo Pródigo winery.
Origin: Medrano, Mendoza (Argentina)
Vineyard's altitude: 2.560 feet (above sea level)
Vineyard's yield: between 3,3 and 3,6 tons per acre (average)
Harvest: by hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each
Fermentation: pre-fermentative cryo-maceration at low temperature (47°F) for three days. Alcoholic fermentation for two weeks on the skins with daily pumping over
Aging: between 6 and 8 months into selected oak barrels from Allier (France)
Aging completion: four months into its own bottle (lying down)
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.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



El Hijo Pródigo Blend Selección De Mendoza

Durante mucho tiempo, el corte de vino Malbec y Bonarda fué el vino tinto más difundido y popular en Argentina. En la parrilla de casa, el asado que se prepara casi todos los domingos en Argentina, es una oportunidad inolvidable para combinar este vino tinto con los proverbiales y extraordinarios cortes de carne de las granjas pampeanas. Este vino es un homenaje a esta noble tradición argentina: un corte clásico con la espalda para enfrentarse incluso con los asados más exigentes.

For a long time the blend Malbec Bonarda cut was the most widespread and popular red wine blend in Argentina. In the traditional homemade asado, the barbecue celebrated any given Sunday in Argentina, is an unforgettable opportunity to pair this red wine with the proverbial and extraordinary meat cuts from the Pampas farms. This wine represents a tribute to this noble Argentine's tradition: a classic blend able to tackle even the most demanding grilled steaks.



Nombre: El Hijo Pródigo Blend Selección de Mendoza
Cepaje: 50% Malbec - 50% Bonarda argentina (Corbeau Noir)
Productor: El Hijo Pródigo winery
Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco y Medrano, Mendoza (Argentina)
Altitud del viñedo: 980 y 780 mts. (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: entre 8.000 y 9.000 Kg. por hectárea (promedio)
Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: Maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por dos días. Fermentación por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios..
Anejamiento: entre 6 y 8 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia)
Terminación: seis meses en la botella acostada.
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, carnosoy fresco, soportado por una agradable acidez. Se destacan los frutos rojos y las suaves especias. Final de buena persistencia.

Name: El Hijo Pródigo Blend Selección de Mendoza
Grapes: 50% Malbec - 50% Bonarda argentina (Corbeau Noir)
Producer: El Hijo Pródigo winery
Origin: La Consulta, Uco Valley and Medrano, Mendoza (Argentina)
Vineyard's altitude: 3.200 and 2.560 feet (above sea level)
Vineyard's yield: between 3,57 and 4,00 tons per acre (average)
Harvest: by hand. Grapes are picked into baskets of 35 pounds each
Fermentation: pre-fermentative cryo-maceration at a low temperature (47°F) for two days. Alcoholic fermentation for two weeks on the skins with daily pumping over
Aging: between 6 and 8 months into selected oak barrels from Allier (France)
Aging completion: six months into its own bottle (lying down)
Tasting notes: deep and bright purple color. Aroma of raspberry, plum, cherry and soft vanilla. In the mouth it shows a good structure, filled and fresh, supported by a pleasant acidity. Red fruits and spices stand out. Fine, of good persistence.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



-87% tratamientos fitosanitarios*
-87% less plant treatments*

Producción limitada
Limited production



El Hijo Pródigo Tempranillo Selección La Consulta

Tempranillo es una variedad de uva de España (Rioja y Ribera de Duero). Esta variedad también llega a Argentina a través de los flujos migratorios procedentes de aquel país. Esta variedad de uva se ha adaptado muy bien a las alturas de Mendoza. Es muy sensible a las heladas tempranas que pueden comprometer la calidad del resultado final. Se cultiva con el sistema Parral (pércola) y se cosecha a finales de marzo.

Tempranillo is a grape variety from Spain (Rioja and Ribera de Duero). Variety established in Argentina through the migratory flows derived from that Country. This grape variety adapts itself very well to the altitudes of Mendoza. It is very sensitive to spring frosts which may compromise the quality and the final result. It is grown with the traditional parral system and harvested at the end of March.

Nombre: El Hijo Pródigo Tempranillo Selección La Consulta

Cepaje: 100% Tempranillo

Productor: El Hijo Pródigo winery

Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 980 mts (sobre el nivel del mar)

Rendimiento del viñedo: entre 7.500 y 8.500 Kg. por hectárea (promedio)

Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.

Fermentación: maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas (8°C) por dos días. Fermentación durante dos semanas sobre los orujos

Añejoamiento: en pileta de cemento por doce meses. Bâtonnage "sur lie".

Terminación: seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí profundo con tonos púrpuras. Aromas a frutos rojos maduros y dulces. En boca presenta buena estructura y taninos dulces con notas de madera y chocolate suave. Explota en boca sabores a cereza, frutilla y framboesa. Bien equilibrado, con buena acidez y un final muy agradable.

Name: El Hijo Pródigo Tempranillo Selección La Consulta

Grapes: 100% Tempranillo

Producer: El Hijo Pródigo winery

Origin: La Consulta, Uco Valley - Mendoza (Argentina)

Vineyard's altitude: 3.200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: Between 3,35 and 3,80 tons per acre (average)

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

Fermentation: pre-fermentative cryo-maceration at a low temperature (47°F) for two days. Alcoholic fermentation for two weeks on its skins

Aging: Twelve months in cement pools with periodic racking.

Aging completion: six months into its own bottle (lying down)

Tasting notes: deep ruby red colour 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.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



-87% tratamientos fitosanitarios*
-87% less plant treatments*

Producción limitada
Limited production



El Hijo Pródigo Malbec Selección La Consulta

El Malbec es una de las seis variedades de uva (junto con el Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Petit Verdot y Carmenère) que forman la estructura de los grandes vinos tintos de Burdeos. Pero también es la variedad de uva argentina más conocida en el mundo. Las características de los suelos de la Cordillera, el clima continental y las alturas exaltan y acentúan su perfil, contribuyendo a formar vinos de valor absoluto en términos de aromas e intensidad. Se cosecha a mitad de abril.

Malbec is one of the six grape varieties (together with Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Petit Verdot and Carmenère) that represent the core of the best red wines of Bordeaux. It is also the most famous Argentine grape variety: the best in the world. The characteristics of the Cordillera soils, the dry climate and the altitudes exalt the typical grape aromatic qualities accentuate its profile, contributing to wines of absolute value in terms of aromas and intensity. Harvested in mid-April.

Nombre: El Hijo Pródigo Malbec Selección La Consulta

Cepaje: 100% Malbec

Productor: El Hijo Pródigo winery

Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: 980 mts (sobre el nivel del mar)

Rendimiento del viñedo: entre 8.000 y 9.000 Kg. por hectárea (promedio)

Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.

Fermentación: crio-maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por tres días. Fermentación durante dos semanas sobre los orujos

Añejoamiento: entre 8 y 12 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Terminación: seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo púrpura brillante con reflejos violetas. Aromas de frambuesa, guinda y vainilla a la nariz. En boca se presenta con buena estructura, taninos suaves y buena acidez de complemento. Predominan las frutas rojas, taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino fresco, frutado y con final agradable.

Name: El Hijo Pródigo Malbec Selección La Consulta

Grapes: 100% Malbec

Producer: El Hijo Pródigo winery

Origin: La Consulta, Uco Valley (Mendoza)

Vineyard's altitude: 3.200 feet (above sea level)

Vineyard's yield: between 3,57 and 4,00 tons per acre (average)

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

Fermentation: pre-fermentative cryo-maceration at a low temperature (47°F) for three days. Alcoholic fermentation during two weeks on its skins.

Aging: Between 8 and 12 months into selected oak barrels from Allier (France)

Aging completion: six months into its own bottle (lying down)

Tasting notes: deep purple color with violet hues. Aromas of raspberry, marasca cherry and vanilla on the nose. In the mouth shows a good structure, smooth tannins and acidity well balanced. Red fruits flavours are balance with the elegant oak tannins. Fresh wine with a very pleasant finish.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.



-87% tratamientos fitosanitarios*
-87% less plant treatments*

Producción limitada
Limited production



El Hijo Pródigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Los Malbec de Mendoza son los Malbec más reconocidos. Y los del Valle de Uco son, hoy en día, los más importantes entre los malbec mendocinos.

La Consulta, en el corazón del Valle de Uco, representa un terroir especial para la producción de Malbec. La acidez y la elegancia de los taninos son las características más destacadas de este Cru, con suelo con composición arcillosa, de solo tres hectáreas y media. Se cosecha la tercera semana de abril.

Malbecs from Mendoza are the most recognized Malbecs. And those of the Uco Valley are, nowadays, the most important among Mendoza's Malbec.

La Consulta, in the heart of the Uco Valley, represents a special terroir for the production of Malbec. Acidity and elegance of the tannins are the prominent features of this "Cru," with clay soil texture, of just only 9 acres. Harvested the third week of April.

Nombre: El Hijo Pródigo Malbec Reserva single vineyard La Consulta

Cepaje: 100% Malbec de único viñedo

Productor: El Hijo Pródigo winery

Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)

Altitud del viñedo: entre 6.000 y 7.000 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.

Añejoamiento: entre 18 y 24 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier

Terminación: 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 muy persistente.

Name: El Hijo Pródigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Grapes: 100% Malbec

Producer: El Hijo Pródigo winery

Origin: La Consulta, Uco Valley (Mendoza)

Vineyard's altitude: 3.470 feet (above sea level)

Vineyard's yield: Between 2,65 and 3,12 tons per acre (average)

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

Fermentation: pre-fermentative cryo-maceration at a low temperature (47°F) for five days. Alcoholic fermentation during three weeks on its skins with daily pump-over.

Aging: Between 18 and 24 months into selected oak barrels from Allier

Aging completion: eight months into its own bottle (lying down)

Tasting notes: intense purple red colour with deep violet tones. Aroma of raspberry, plum, chocolate, dulce de leche and vanilla. It shows excellent structure on the palate, soft tannins and good acidity. Red fruits and minerals predominate with tannins well-balanced, integrated with the oak. Complex wine with pleasant and very long finish.

Aging potential:

* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

* According to the average of treatments, for vineyard's diseases, in Europe.

Argentina: un País de maravillas naturales.

Argentina: a country of natural wonders.



El Hijo Prodigio Winery

Five Generations of Winemakers

Tel. (54) 261 423 1082
Rodriguez 1185 (5500)
Mendoza, Argentina

info@elhijoprodigowinery.com
www.elhijoprodigowinery.com



ElHijoProdigoWinery