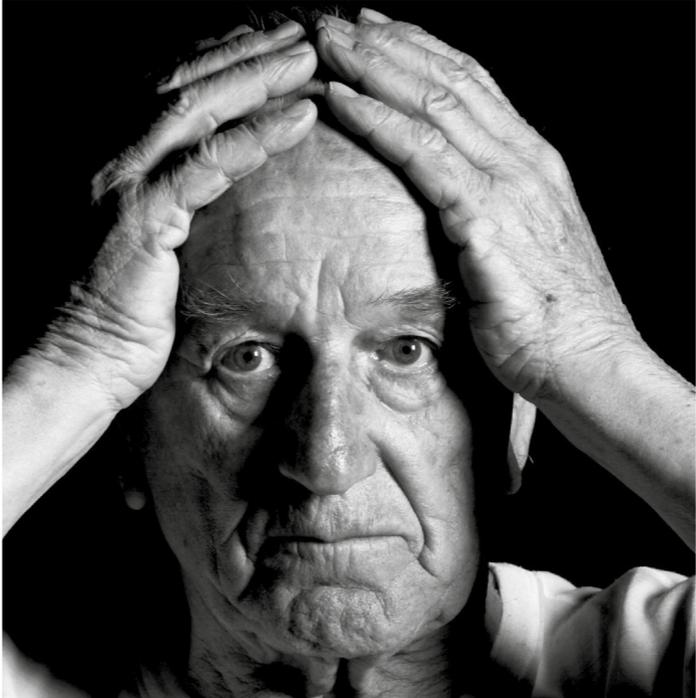




*El Hijo*  
PRODIGO  
WINERY | ARGENTINA



### 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.

### Cinque generazioni nel vino

La famiglia Speri è una delle dinastie del vino più importanti in Valpolicella (nord-est d'Italia). Con una tradizione che risale al 1876. Tra i fiori all'occhiello spicca l'Amarone: uno dei tre vini rossi italiani tra i più importanti e conosciuti al mondo. La passione per il vino coltivata in famiglia ha spinto Alessandro a guardare oltre oltreoceano, e precisamente in Argentina. Proprio ai piedi delle ande argentine ha deciso di iniziare la produzione dei vini de "El Hijo Prodigio" (il figliol Prodigio): un nome che esprime con ironia e leggerezza la scommessa sulle potenzialità del terroir argentino, lanciata nel 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 e la sfida in Argentina

*Mendoza sorge a 700 metri di altezza, ai piedi della Cordigliera delle Ande (con l'Aconcagua, il picco più alto d'America). Le Ande costituiscono una impenetrabile barriera naturale per le umide correnti del Pacifico, favorendo un clima secco e soleggiato. Basse precipitazioni annuali con forti rovesci si concentrano soprattutto nei mesi estivi. I terreni sono in genere arenosi, ma non mancano zone con argilla e calcare.*

*L'irrigazione dei vigneti, con canalizzazione superficiale o prelevata con pozzi da bacini sotterranei, avviene per lo scioglimento delle nevi della Cordigliera.*

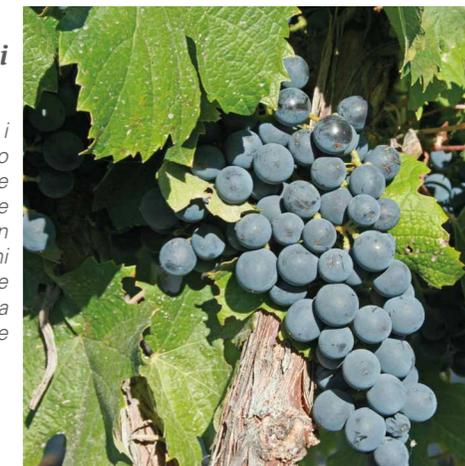


### Valle De Uco, un lugar con vocación para vinos de alta gama

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.

### Valle De Uco, un'area vocata per vini di alta gamma

*I vigneti si coltivano a Mendoza tra i 600 e i 2.200 metri. L'altitudine unita al clima secco diminuiscono in maniera drastica le patologie che colpiscono la vite e le uve. Inoltre l'altitudine bilancia le lunghe e calde giornate d'estate, con notti fresche e ventilate. Notevoli escursioni termiche si registrano in particolare nella Valle de Uco. Anche in autunno, permettendo la maturazione delle uve senza comprometterne le belle acidità.*





Atardecer en La Consulta (Valle de Uco - Mendoza)  
Tramonto a La Consulta (Valle di Uco - Mendoza)



### La Consulta, joya del Valle De Uco

Dentro del Valle de Uco hay tres terruños importantes: Gualtallary, Vistaflora y La Consulta. La Consulta es el terruño 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 terruños 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, Perla del Valle De Uco

*All'interno del Valle de Uco ci sono tre importanti terroir: Gualtallary, Vistaflora e La Consulta. E' la Consulta il terroir scelto per i vini del Hijo Prodigio. Qui le acidità sono ricche e si possono senz'altro preservare meglio che da altre parti. Una adeguata (e curata) parete fogliare, moltiplica i già positivi effetti di questo microclima. I vigneti inoltre sono a basso impatto ambientale potendo contare su pochi e limitati trattamenti foliari. I migliori vitigni di Malbec crescono qui, ma nuovi terroir si stanno affermando a Mendoza: come Medrano per i vigneti di Bonarda (Corbeau Noir o uva Turca); e fuori Mendoza: come a Cafayate (Salta) per i vigneti di Torrontés.*



**VIÑEDOS** con malla antigranizo, en el fondo la cordillera de los Andes cubierta de nieve (junio)

**VIGNETI** con rete anti-grandine, sullo sfondo la Cordigliera delle Ande innevata (giugno)



**PODA** de viñedo con cultivo a Guyot (julio y agosto)

**POTATURA** nei vigneti con sistema a guyot (luglio e agosto)



**CONTROL** de la maduración de la uva con pruebas sensoriales (enero/febrero)

**CONTROLLO** maturazione delle uve con prove sensoriali (gennaio/febbraio)



**COSECHA** manual en cajas de 16 kg (marzo/abril)

**VENDEMMIA** a mano in casse da 16 Kg. (marzo/aprile)



**TRASIEGO** de los vinos en las barricas de Allier de 225 litros (abril/mayo)

**TRAVASO** dei vini nelle barrique di Allier da 225 litri (aprile/maggio)



**DEGUSTACIÓN** de vinos en la bodega directamente de las barricas (mayo)

**DEGUSTAZIONE** in cantina direttamente dalle barriques (maggio)

 **Vino de altura**  
**1.680** mts **5.510** feet  
sobre el nivel del mar sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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.*

*Il Torrontés è un'uva aromatica (della famiglia dei Moscati di Alessandria) a bacca bianca proveniente dalla Spagna meridionale. Giunge in Argentina nel diciassettesimo secolo. Nella zona di Cafayate, in provincia di Salta, a quasi 1.700 metri sul livello del mare, le forti escursioni termiche esaltano le sue caratteristiche genetiche con vini di generosi terpeni e con un gioco accattivante dolce e salato al palato, molto piacevole. La vendemmia si realizza tra febbraio e marzo.*

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.  
Añejamiento: 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.

Nome: El Hijo Pródigo Torrontés Selección de Salta  
Vitigno: 100% Torrontés  
Produttore: El Hijo Pródigo winery.  
Origine: Valle di Cafayate, Salta (Argentina)  
Altitudine: 1.680 mt. sul livello del mare.  
Rendimento: tra gli 8.500 e i 9.500 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata (12°C) con lieviti selezionati.  
Invecchiamento: in vasche di acciaio per quattro/sei mesi a temperatura controllata. Battonage "sur lie".  
Affinamento: per tre mesi nella bottiglia coricata.  
Note di degustazione: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta con intense note floreali di gelsomino e pesca bianca. In bocca risalta il pompelmo maturo, la pesca e le erbe essenziali sostenute da una vibrante freschezza, molto gradevole.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.

 **Vino de altura**  
**980** mts **3.200** feet  
sobre el nivel del mar sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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).*

*Esiste una tradizione di rosati nel Sud della Francia a base di uve Malbec. Questo Rosé esprime tutte le piacevoli caratteristiche delle uve Malbec insieme alla freschezza di un vino che può essere apprezzato alle temperature dei vini bianchi. Gradevole e versatile, presenta interessanti e inaspettate evoluzioni in bottiglia (senza mai esagerare).*

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.  
Añejamiento: 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 plateadas. 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.

Nome: El Hijo Pródigo Rosé Selección La Consulta  
Vitigno: 100% Malbec  
Produttore: El Hijo Pródigo winery.  
Origine: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)  
Altitudine: 980 mt. sul livello del mare  
Rendimento: Tra i 7.500 e i 9.000 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: Per 5 ore sulle bucce. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (8°/17°C) per due settimane su lieviti selezionati.  
Invecchiamento: nelle vasche di acciaio tra 4 e 6 mesi a temperatura controllata.  
Affinamento: diciotto settimane nella bottiglia coricata.  
Note di degustazione: Rosa brillante e leggero con riflessi argentati. Al naso risaltano i profumi di viticcio, albicocca e fiori di rosa. In bocca è esplosivo, con aromi di melograno e visciola, sostenuti da una vibrante acidità. Equilibrato, potente e pulito, con gradevole finale.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.



 **Vino de altura**  
**780** mts  
sobre el nivel del mar

**2.600** feet  
sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## El Hijo Pródigo Bonarda Selección De Medrano

*Los italianos trajeron a la provincia de Mendoza muchas variedades de uva cultivadas en Italia. Se ha creído, 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 pariente 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).*

*Gli immigrati italiani in Argentina hanno portato con sé molte varietà che si coltivano in Italia. Si è pensato per tanto tempo che la (el) uva Bonarda, che qui si esalta particolarmente nella zona Est di Mendoza, fosse una di queste.*

*Il Corbeau Noir sembra adesso invece l'antenato più prossimo, anche se recenti ricerche sul DNA hanno avvicinato questa uva alla varietà Turca, uva coltivata in Trentino e in Veneto.*

 **Vino de altura**  
**980** mts  
sobre el nivel del mar

**780** mts  
sobre el nivel del mar

**3.200** feet  
sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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.*

*Per molto tempo il taglio Malbec Bonarda è stato il taglio di vino rosso più diffuso e popolare in Argentina. Nel tradizionale asado fatto in casa, che si celebra quasi ogni sabato in Argentina, non è mai mancata una bottiglia di vino ad accompagnamento i proverbiale e straordinari tagli di carne provenienti dagli allevamenti delle Pampas. Un omaggio a questa nobile tradizione con una vino dalla lavorazione essenziale per affrontare anche le carni più impegnative.*



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.  
Añejamiento: 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.

Nome: El Hijo Pródigo Bonarda Selección de Medrano  
Vitigno: 100% Bonarda argentina (Corbeau noir)  
Produttore: El Hijo Pródigo winery  
Origine: Medrano - Mendoza (Argentina)  
Altitudine: 780 mt. sul livello del mare  
Rendimento: Tra i 7.500 e i 8.000 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: Crio-macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per tre giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri  
Invecchiamento: Da 6 a 8 mesi in piccole barrique di rovere di Allier (Francia)  
Affinamento: per quattro mesi nella bottiglia coricata  
Note di degustazione: colore rosso profondo e intenso con riflessi violacei. Al naso profumi di ribes nero, ciliegia e mora, con note di vaniglia e tabacco. In bocca si presenta con buona struttura e piacevoli tannini vellutati. La freschezza del frutto predomina insieme ad equilibrio ed eleganza. Finale di buona persistenza.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.



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..  
Añejamiento: 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, carnoso y fresco, soportado por una agradable acidez. Se destacan los frutos rojos y las suaves especias. Final de buena persistencia.

Nome: El Hijo Pródigo Blend Selección de Mendoza  
Vitigno: 50% Malbec - 50% Bonarda argentina (Corbeau Noir)  
Produttore: El Hijo Pródigo winery  
Origine: La Consulta, Valle de Uco e Medrano, Mendoza (Argentina)  
Altitudine: 980 y 780 mt. sul livello del mare.  
Rendimento: Tra gli 8.000 y 9.000 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per due giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri  
Invecchiamento: da 6 a 8 mesi in piccole barrique di rovere di Allier  
Affinamento: 6 mesi nella bottiglia coricata  
Note di degustazione: colore porpora profundo e brillante. Aroma di lampone, prugna, ciliegia e morbida vaniglia. In bocca si presenta con una buona struttura, carnoso e fresco, supportato da una piacevole acidità. Spiccano frutti rossi e spezie. Fine, di buona persistenza.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.

 **Vino de altura**  
**980** mts  
sobre el nivel del mar

**3.200** feet  
sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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 (pérgola) y se cosecha a finales de marzo.*

*Tempranillo è una varietà di uva proveniente dalla Spagna (Rioja e Ribera de Duero). Anche questa giunge in Argentina attraverso i flussi migratori provenienti da quel Paese. Si è adattata molto bene alle altezze di Mendoza. È molto sensibile alle gelate primaverili che possono compromettere la qualità del risultato finale. Si coltiva con il sistema a Parral (pergola) e si vendemmia a fine marzo.*

 **Vino de altura**  
**980** mts  
sobre el nivel del mar

**3.200** feet  
sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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.*

*Il Malbec è una delle sei varietà di uva (insieme a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Carmenère) che formano la struttura dei grandi vini rossi di Bordeaux. Ma è anche la varietà di uva argentina più conosciuta nel mondo. Le caratteristiche dei terreni della Cordigliera, il clima continentale e le altezze ne esaltano le aromaticità e ne accentuano il profilo, contribuendo a formare vini di valore assoluto per profumi e intensità. Si vendemmia la metà di Aprile.*



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  
Añejamiento: 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. Explotan en boca sabores a cereza, frutilla y frambuesa. Bien equilibrado, con buena acidez y un final muy agradable.

Nome: El Hijo Pródigo Tempranillo Selección La Consulta  
Vitigno: 100% Tempranillo  
Produttore: El Hijo Pródigo winery.  
Origine: La Consulta, Valle de Uco - Mendoza (Argentina)  
Altitudine: 980 mt. sul livello del mare  
Rendimento: tra i 7.500 e gli 8.500 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: crio-macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per due giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce  
Invecchiamento: in vasche di cemento per 12 mesi con travasi periodici.  
Affinamento: sei mesi nella bottiglia coricata  
Note di degustazione: colore rosso porpora intenso. Aroma di frutti rossi maturi al naso, note balsamiche e sottobosco. In bocca si presenta avvolgente, dove predomina la mora e l'amarena; tannini soffici tenuti insieme da una bella acidità. Buona pulizia e persistenza.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.



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  
Añejamiento: entre 8 y 12 meses en barricas seleccionadas de roble de Allier  
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.

Nome: El Hijo Pródigo Malbec Selección La Consulta  
Vitigno: 100% Malbec  
Produttore: El Hijo Pródigo winery.  
Origine: La Consulta, Valle de Uco (Mendoza)  
Altitudine: 980 metri sul livello del mare  
Rendimento: tra gli 8.000 e i 9.000 Kg./ettaro  
Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.  
Fermentazione: crio-macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per tre giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce  
Invecchiamento: da 8 a 12 mesi in piccole barrique di rovere di Allier  
Affinamento: sei mesi nella bottiglia coricata  
Note di degustazione: colore rosso porpora profondo con riflessi violacei. Profumi di lampone, marasca e vaniglia al naso. In bocca si presenta con buona struttura, tannini soavi e buona acidità. Predominano i frutti rossi e l'equilibrio dei tannini nel bilanciamento dei tannini del rovere. Vino fresco con finale molto gradevole.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.  
\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.

**Vino de altura**  
**1.060** mts  
sobre el nivel del mar

**3.500** feet  
sopra il livello del mare

 -87% tratamientos fitosanitarios\*  
-87% trattamenti fitosanitari\*

 Producción limitada  
Produzione limitata



## 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.*

*I Malbec di Mendoza sono i Malbec più famosi nel mondo, e i Malbec del Valle de Uco sono oggi i più importanti tra quelli di Mendoza.*

*La Consulta, nel Valle de Uco, rappresenta poi uno speciale terroir per il Malbec. Qui le acidità e l'eleganza dei tannini sono le caratteristiche prominenti, che si esaltano in questo cru (con suolo argilloso) di soli tre ettari e mezzo. Si vendemmia la terza settimana di aprile.*

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.

Añejamiento: 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.

Nome: El Hijo Pródigo Malbec Reserva Single Vineyard La Consulta

Vitigno: 100% Malbec di monovitigno

Produttore: El Hijo Pródigo winery.

Origine: La Consulta, Valle de Uco (Mendoza)

Altitudine: 1.060 mt. sul livello del mare

Rendimento: Tra i 6.000 e i 7.000 Kg./ettaro

Vendemmia: a mano in casse da 16 Kg.

Fermentazione: crio macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per cinque giorni. Tre settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento: da 18 a 24 mesi in selezionate barrique di rovere di Allier

Affinamento: otto mesi nella bottiglia coricata.

Note di degustazione: intenso color rosso porpora con marcati toni violacei.

Al naso aromi di lampone, prugna, cioccolato, caramello e vaniglia. In bocca dispiega un'ottima struttura con tannini morbidi e una bella acidità. Dominano i frutti rossi con note minerali e balsamiche appena accennate. Vino di spiccata complessità con finale piacevole e molto persistente.

Aging potential: 

\* Comparado con el promedio de tratamientos foliares en Europa.

\* Rispetto alla media dei trattamenti fogliari in Europa.

**Argentina:** un País de maravillas naturales.

**Argentina:** un Paese di bellezze naturali.



**El Hijo Prodigio Winery**  
**Five Generations of Winemakers**

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

[info@elhijoprodigowinery.com](mailto:info@elhijoprodigowinery.com)  
**[www.elhijoprodigowinery.com](http://www.elhijoprodigowinery.com)**



ElHijoProdigoWinery