

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2014

Nombre:	Pródigo Rosé Selección La Consulta	Origen del viñedo:	980 mts (sobre el nivel del mar)
Cepaje:	Malbec 100%	Altitud del viñedo:	8.500 kg por hectárea promedio
Año:	2014	Rendimiento del viñedo:	A mano en cajas de 16 kg.
Alcohol:	14%	Vendimia:	En contacto con los orujos por 24 hs.
Azúcar residual g/l:	1,16	Fermentación:	Fermentación alcohólica a temperatura controlada (de 14° a 17°C) durante 10 días con levaduras seleccionadas.
Acidez total g/l:	6,59	Añejamiento:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
Producción total:	12.000 botellas		Tres meses en la botella.
Presentación:	Cajas por 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo asesor:	Attilio Pagli		

Nota de degustación: Color rosado intenso con matices fucias violáceos. Afrutado en boca con predominio de guinda, frutilla silvestre y frambuesa. Aromas florales que recuerdan a las violetas. Persistente y elegante final.

Sugerencias gastronómicas: Ideal para acompañar pescados, mariscos, pastas y comidas agrídulces.

Name:	Pródigo Rosé Selección La Consulta	Origin Area:	La Consulta - Uco Valley, Mendoza (Argentina)
Grape:	Pure Malbec	Altitude:	3.200 feet (above sea level)
Vintage:	2014	Yield:	3,4 tons per acre (average)
Alcohol:	14%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Residual sugar g/l:	1,16	Fermentation:	In contact with the skins for 24 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature (from 57°F to 63°F) during 10 days with selected yeast.
Total acidity g/l:	6,59	Aging:	Into steel tanks at controlled temperature. Three months in the bottle.
Production:	12.000 bottles		
Packaging:	6 bottles case		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker consultant:	Attilio Pagli		

Tasting notes: Bright ruby red color with intense violets hues. Aroma of raspberry, plum and vainilla. Good structure on the palate with soft tannins and good acidity. Red berry fruits predominate with well-balanced tannins, integrated to the oak. Fresh fruity wine with nice finished.

Food pairing: Pasta, white and red meats, empanadas and traditional argentine barbecue.

