

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2023

Nombre:	Pródigo Malbec-Bonarda Selección La Consulta y Medrano	Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco y Medrano, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	50% Malbec - 50% Bonarda	Altitud del viñedo:	980 y 780 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2023	Rendimiento del viñedo:	9.000 kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	3,05	Fermentación:	Maceración pre-fermentativa a baja temperatura (8°C) por dos días.
Acidez total g/l:	5,13		Fermentación por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
Producción total:	28.000 botellas		Seis meses en barricas seleccionas de roble de Allier (Francia). Dos meses en la botella acostada.
Presentación:	Caja de 12 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery	Añejamiento:	
Enólogo:	Mariano Vignoni		

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: con pasta, pescado de río y carne de cordero.

Name:	Prodigo Malbec-Bonarda Selection of La Consulta and Medrano	Origin area:	La Consulta - Uco Valley and Medrano, Mendoza (Argentina)
Grape:	50% Malbec - 50% Bonarda	Altitude:	3.200 and 2.600 feet (above sea level)
Vintage:	2023	Yield:	3,5 tons per acre (average)
Alcohol:	13,5%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Residual sugar g/l:	3,05	Fermentation:	Maceration of the grapes at low temperature of 47°F for two days.
Total acidity g/l:	5,13		Alcoholic fermentation during two weeks on its skins with daily pump-over.
Production:	28.000 bottles	Aging:	Six months in selected oak barrel from Allier (France). Two months in the bottle.
Packaging:	Case of twelve bottles		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker:	Mariano Vignoni		

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: great with pasta, river fish and lamb.

