

# El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2018

<b>Nombre:</b>	Pródigo Bonarda Selección de Medrano	<b>Origen del viñedo:</b>	Medrano - Mendoza (Argentina)
<b>Cepaje:</b>	100% Bonarda	<b>Altitud del viñedo:</b>	780 mts. (sobre el nivel del mar)
<b>Año:</b>	2018	<b>Rendimiento del viñedo:</b>	8.000 Kg. por hectárea (promedio)
<b>Alcohol:</b>	13,5%	<b>Vendimia:</b>	A mano en cajas de 16 Kg.
<b>Azúcar residual g/l:</b>	2,60	<b>Fermentación:</b>	Maceración a baja temperatura (8°C) por tres días. Fermentación alcohólica por dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
<b>Acidez total g/l:</b>	5,64	<b>Añejamiento:</b>	Seis meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Tres meses en la botella acostada.
<b>Producción total:</b>	14.000 botellas		
<b>Presentación:</b>	Caja de 6 botellas		
<b>Productor:</b>	El Hijo Prodigio Winery		
<b>Enólogo:</b>	Mariano Vignoni		

**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.

**Sugerencias gastronómicas:** Pasta con tomate fresco y albahaca; carne de cerdo y cordero a la parrilla; fiambre a base de carne de cerdo.

<b>Name:</b>	<i>Pródigo Bonarda Selection of Medrano</i>	<b>Origin area:</b>	<i>Medrano - Mendoza (Argentina)</i>
<b>Grape:</b>	<i>100% Bonarda</i>	<b>Altitude:</b>	<i>2.600 feet (above sea level)</i>
<b>Vintage:</b>	<i>2018</i>	<b>Yield:</b>	<i>3,2 tons per acre (average)</i>
<b>Alcohol:</b>	<i>13,5%</i>	<b>Harvest:</b>	<i>Hand-picked using baskets of 35 pounds each one.</i>
<b>Residual sugar g/l:</b>	<i>2,60</i>	<b>Fermentation:</b>	<i>Maceration of the grapes at a low temperature of 47°F for three days. Alcoholic fermentation for two weeks on its skins with daily pump-over.</i>
<b>Total acidity g/l:</b>	<i>5,64</i>	<b>Aging:</b>	<i>Six months in selected oak barrel from Allier (France). Three months in the bottle.</i>
<b>Production:</b>	<i>15.000 bottles</i>		
<b>Packaging:</b>	<i>Case of six bottles</i>		
<b>Producer:</b>	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
<b>Winemaker:</b>	<i>Mariano Vignoni</i>		

**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.

**Food pairing:** Pasta with fresh tomatoes sauce and basil, pork and lamb barbecue, cold meat based in pork.

