

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2021

Nombre: Pródigo Bonarda
Selección de Medrano
Cepaje: 100% Bonarda
Año: 2021
Alcohol: 13,5%
Azúcar residual g/l: 2,20
Acidez total g/l: 4,55
Producción total: 14.000 botellas
Presentación: Caja de 6 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo: Mariano Vignoni

Origen del viñedo: Medrano - Mendoza
(Argentina)
Altitud del viñedo: 780 mts. (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: 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: Seis meses en barricas seleccionadas
de roble de Allier (Francia).
Tres 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.

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

Nome: *Prodigo Bonarda Selección
Medrano*
Uvaggio: *100% Bonarda*
Annata: *2021*
Alcohol: *13,5%*
Zucchero residuo g/l: *2,20*
Acidità totale g/l: *4,55*
Produzione totale: *14.000 bottiglie*
Confezione: *Casse da sei bottiglie*
Produttore: *El Hijo Prodigio Winery*
Enologo: *Mariano Vignoni*

Zona di origine del vigneto: *Medrano - Mendoza
(Argentina)*
Altitudine del vigneto: *780 mt (sopra il livello del mare)*
Resa: *8.000 kg ettaro (media)*
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: *Sei mesi in barrique selezionate di Allier
(Francia). Tre 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 una buona struttura, piacevoli tannini vellutati. La freschezza del frutto predomina insieme ad equilibrio ed eleganza. Finale di buona persistenza.*

Food pairing: *Pasta con pomodoro e basilico, carne di maiale e agnello alla griglia; affetati di suino.*

