

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2018

Nombre:	Pródigo Malbec Reserva Single vineyard La Consulta	Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	Malbec 100% de viñedo único	Altitud del viñedo:	1.060 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2018	Rendimiento del viñedo:	7.000 kg por hectárea (promedio)
Alcohol:	14,2%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	2,20	Fermentación:	Crio-maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas (8°C) por cinco días. Tres semanas sobre orujos con remontajes diarios. Maloláctica en barricas de roble.
Acidez total g/l:	5,12	Añejamiento:	Dieciocho meses en barricas seleccionadas de roble de Allier (Francia). Ocho meses en la botella acostada.
Producción total:	9.200 botellas		
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo:	Mariano Vignoni		

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 persistente.

Sugerencias gastronómicas: Con tradicional asado argentino (cortes de carnes seleccionados de las Pampas preparados a la parrilla), empanadas y postres de chocolate con frutos rojos.

Name:	Prodigo Malbec Reserva Single vineyard of La Consulta	Origin area:	La Consulta - Uco Valley, Mendoza (Argentina)
Grape:	100% Malbec, single vineyard	Altitude:	3.400 feet (above sea level)
Vintage:	2018	Yield:	2,8 tons per acre (average)
Alcohol:	14,2%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Residual sugar g/l:	2,20	Fermentation:	Maceration of grapes at low temperature of 47°F for five days. Three weeks on its skins with daily pump-over. Malolactic fermentation in oak barrel.
Total acidity g/l:	5,12	Aging:	Eighteen months in selected oak barrels from Allier (France). Eight months in the bottle.
Production:	9.200 bottles		
Packaging:	Case of six bottles		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker:	Mariano Vignoni		

Tasting notes: Bright ruby red colour with deep violet tones. Aroma of raspberry, plum, chocolate, dulce de leche and vanilla. Presents good structure on the palate, soft tannins with good acidity. Red fruits and minerals predominate with well-balanced tannins, integrated to the oak. Complex wine with pleasant and persistent finish.

Food pairing: With the traditional Argentine barbecue (selected premium meat cuts from the Pampas prepared on an open grill), empanadas and chocolate desserts with red fruits.

