

El Hijo PRODIGO

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 seleccio- nadas 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 y 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.

Nome:	<i>Prodigo Malbec Reserva Single vineyard, La Consulta</i>	Zona di origine del vigneto:	<i>La Consulta - Valle di Uco, Mendoza (Argentina)</i>
Uvaggio:	<i>100% Malbec, monovitigno</i>	Altitudine del vigneto:	<i>1.060 mts. (sopra il livello del mare)</i>
Annata:	<i>2018</i>	Resa:	<i>7.000 kg ettaro (media)</i>
Alcohol:	<i>14,2%</i>	Vendemmia:	<i>A mano in casse da 16 kg.</i>
Zucchero residuo g/l:	<i>2,20</i>	Fermentazione:	<i>Crio-macerazione pre fermentativa a bassa temperatura (8°C) per cinque giorni. Tre settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Malolattica in botti di rovere Diciotto mesi in barrique selezionate di Allier (Francia). Otto mesi nella bottiglia coricata.</i>
Acidità totale g/l:	<i>5,12</i>	Invecchiamento:	
Produzione totale:	<i>9.200 bottiglie</i>		
Confezione:	<i>Cassa da sei bottiglie</i>		
Produttore:	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
Enologo:	<i>Mariano Vignoni</i>		

Note di degustazione: Intenso color rosso porpora con marcati toni violacei. Al naso aromi di lampone, prugna, cioccolato, caramello e vaniglia. In bocca dispiega un'ottima struttura con tannini morbidi e una bella acidità. Dominano i frutti rossi con note minerali e balsamiche appena accennate. Vino di spiccata complessità con finale piacevole e molto persistente.

Food pairing: Con il tradizionale asado argentino (tagli di carne selezionati della Pampa Argentina cotti alla griglia) con empanadas argentinas e torta sacher con mirtilli.

