

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2021

Nombre: Pródigo Malbec Selección
La Consulta
Cepaje: Malbec 100%
Año: 2021
Alcohol: 14%
Azúcar residual g/l: 2,12
Acidez total g/l: 4,99
Producción total: 36.000 botellas
Presentación: Caja de 6 botellas
Productor: El Hijo Prodigio Winery
Enólogo: Mariano Vignoni

Origen del viñedo: La Consulta, Valle de Uco,
Mendoza (Argentina)
Altitud del viñedo: 980 mts (sobre el nivel del mar)
Rendimiento del viñedo: 8.000 kg por hectárea promedio
Vendimia: A mano en cajas de 16 kg.
Fermentación: Crio-maceración pre-fermentativa a
baja temperatura 8°C por tres días.
Fermentación durante dos semanas
sobre los orujos con remojantes
diarios.
Añejamiento: Diez meses en barricas seleccionadas
de roble de Allier (Francia).
Seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí brillante e intensos tonos violetas. Aromas de frambuesa, ciruela y vainilla. En boca se presenta con buena estructura, taninos suaves con una buena acidez. Predominan las frutas rojas, taninos bien equilibrados e integrados con la madera. Vino fresco frutado con final agradable.

Sugerencias gastronómicas: Pastas, carnes blancas y rojas, empanadas y asado argentino.

Nome: Pródigo Malbec Selección
La Consulta
Uvaggio: 100% Malbec
Annata: 2021
Alcohol: 14%
Zucchero residuo g/l: 2,12
Acidità totale g/l: 4,99
Produzione totale: 36.000 bottiglie
Confezione: Cassa da sei bottiglie.
Produttore: El Hijo Prodigio Winery
Enologo: Mariano Vignoni

Zona di origine del vigneto: La Consulta - Valle di Uco,
Mendoza (Argentina)
Altitudine del vigneto: 980 mt. (sopra il livello del mare)
Resa: 8000 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: Dieci mesi in barrique selezionate di
Allier (Francia).
Sei mesi nella bottiglia coricata.

Note di degustazione: Colore rosso rubino profondo con intensi riflessi violacei. Profumi di lampone, marasca e vaniglia al naso. In bocca si presenta con buona struttura, tannini soavi e buona acidità. Prevalgono i frutti rossi dove i tannini delle uve sono ben bilanciati e integrati con quelli del legno. Vino fresco con finale molto gradevole.

Food pairing: Con pasta, carni bianche e rosse e con il tradizionale asado argentino.

