

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2021

Nombre:	Pródigo Rosé Selección La Consulta	Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco Mendoza (Argentina)
Cepaje:	Malbec 100%	Altitud del viñedo:	980 mts (sobre el nivel del mar)
Año:	2021	Rendimiento del viñedo:	8.000 kg por hectárea promedio
Alcohol:	13,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	1,80	Fermentación:	En contacto con los orujos por 5 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (de 8° a 17°C) durante 10 días con levaduras seleccionadas.
Acidez total g/l:	5,35	Añejamiento:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Tres meses en la botella.
Producción total:	10.000 botellas		
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo:	Mariano Vignoni		

Nota de degustación: Brillante rosado liviano con matices plateadas. En nariz se destaca el zarcillo, el damasco y las flores de rosa. En boca predomina el sabor a granada y frutos del bosque soportado por una vibrante acidez. Directo, limpio y agradable final.

Sugerencias gastronómicas: Muy bueno para acompañar platos de pescado, pastas y comida agrídulce. Fantástico con "carpaccio" y "tartare".

Nome:	Pródigo Rosé Selección La Consulta	Zona di origine del vigneto:	La Consulta - Valle di Uco, Mendoza (Argentina)
Uvaggio:	100% Malbec	Altitudine:	980 mt (sopra il livello del mare)
Annata:	2021	Resa:	8.000 kg ettaro (media)
Alcohol:	13,5%	Vendemmia:	A mano in cassa da 16 kg.
Zucchero residuo g/l:	1,80	Fermentazione:	In contatto sulle bucce per 5 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (da 8° a 17°C) per 10 giorni con lieviti selezionati.
Acidità totale g/l:	5,35	Invecchiamento:	In serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata.
Produzione totale:	10.000 bottiglie		
Confezione:	Cassa da sei bottiglie		
Produttore:	El Hijo Prodigio Winery		
Enologo:	Mariano Vignoni		

Note di degustazione: Rosa brillante e leggero con riflessi argentati. Al naso risaltano i profumi di viticcio, albicocca e fiori di rosa. In bocca è esplosivo, con aromi di melograno e visciola, sostenuti da una vibrante acidità. Equilibrato, potente e pulito, con gradevole finale.

Food pairing: Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce. Con pasta e specialità agrodolci. Eccellente con carpaccio e tartare di carne.

