

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2021

Nombre: Pródigo Tempranillo
Selección La Consulta
Cepaje: Tempranillo 100%
Año: 2021
Alcohol: 13,5%
Azúcar residual g/l: 3,80
Acidez total g/l: 5,86
Producción total: 10.500 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: Maceración pre-fermentativa a bajas
temperaturas (8°C) por dos días.
Fermentación durante dos semanas
sobre los orujos con remontajes diarios.
Añejamiento: En pileta de cemento por doce meses.
Bâtonnage "sur lie".
Seis meses en la botella acostada.

Nota de degustación: Color rojo rubí profundo con tonos púrpuras. Aromas a frutos rojos maduros y dulces. En boca presenta buena estructura y taninos dulces con notas de madera y chocolate suave. Explotan en boca sabores a cereza, frutilla y frambuesa. Bien equilibrado, con buena acidez y un final muy agradable.

Sugerencias gastronómicas: Lomo de cerdo o pavo horneado con salsa de ciruela, pimientos asados y paella.

Name: Prodigio Tempranillo
Selection of La Consulta
Grape: 100% Tempranillo
Vintage: 2021
Alcohol: 13,5%
Residual sugar g/l: 3,80
Total acidity g/l: 5,86
Production: 10.500 bottles
Packaging: Case of six bottles
Producer: El Hijo Prodigio Winery
Winemaker: Mariano Vignoni

Origin area: La Consulta - Uco valley,
Mendoza (Argentina)
Altitude: 3.200 feet (above sea level)
Yield: 3,2 tons per acre (average)
Harvest: Hand-picked using baskets of 35 pounds
each one.
Fermentation: Maceration of grapes at a low
temperature of 47°F for two days.
Alcoholic fermentation for two weeks on
its skins with daily pump-over.
Aging: Twelve months in cement pools.
Bâtonnage "sur lie". Six months in the bottle.

Tasting notes: Color deep ruby red with purple hues. Aroma of sweet red fruits. In the mouth it explodes in expressive strawberry, cherry and raspberry fruits. Sweet tannins of oak and soft chocolate. Well-balanced, fine acidity and pleasant finish.

Food pairing: Loin of pork or turkey baked with plum sauce, roast pepper and paella.

