

El Hijo PRODIGO

WINERY | ARGENTINA

2022

Nombre:	Pródigo Tempranillo Selección La Consulta	Origen del viñedo:	La Consulta - Valle de Uco, Mendoza (Argentina)
Cepaje:	Tempranillo 100%	Altitud del viñedo:	980 mts. (sobre el nivel del mar)
Año:	2022	Rendimiento del viñedo:	8.000 Kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	14,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 Kg.
Azúcar residual g/l:	1,80	Fermentación:	Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas (8°C) por dos días. Fermentación durante dos semanas sobre los orujos con remontajes diarios.
Acidez total g/l:	4,39	Añejamiento:	En pileta de cemento por doce meses. Bâtonnage "sur lie". Seis meses en la botella acostada.
Producción total:	10.500 botellas		
Presentación:	Caja de 6 botellas		
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo:	Mariano Vignoni		

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.

Nome:	<i>Prodigo Tempranillo Selección La Consulta</i>	Zona di origine del vigneto:	<i>La Consulta - Valledi Uco, Mendoza (Argentina)</i>
Uvaggio:	<i>100% Tempranillo</i>	Altitudine del vigneto:	<i>980 mt. (sopra il livello del mare)</i>
Annnata:	<i>2022</i>	Resa:	<i>8.000 kg ettaro (media)</i>
Alcohol:	<i>14,5%</i>	Vendemmia:	<i>A mano in casse da 16 kg.</i>
Zucchero residuo g/l:	<i>1,80</i>	Fermentazione:	<i>Crio-macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per due giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri.</i>
Acidità totaleg/l:	<i>4,39</i>	Aging:	<i>In vasche di cemento per 12 mesi con travasi periodici. Bâtonnage "sur lie". Sei mesi nella bottiglia coricata.</i>
Produzione totale:	<i>10.500 bottiglie</i>		
Confezione:	<i>Casse da sei bottiglie</i>		
Produttore:	<i>El Hijo Prodigio Winery</i>		
Enologo:	<i>Mariano Vignoni</i>		

Note di degustazione: Colore rosso porpora intenso. Aroma di frutti rossi maturi al naso, note balsamiche e sottobosco. In Bocca si presenta avvolgente dove predomina la mora e l'amarena; tannini soffici tenuti insieme da una bella acidità. Buona pulizia e persistenza.

Food pairing: Acompaña bene carne di maiale e piatti a base di carne di tacchino. Ottimo con affetati e salumi stagionati.

