

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2023

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:	2023	Rendimiento del viñedo:	8.000 Kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 Kg.
Azúcar residual g/l:	3,36	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:	4,12	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:	Prodigo Tempranillo Seleccón La Consulta	Zona di origine del vigneto:	La Consulta - Valledì Uco, Mendoza (Argentina)
Uvaggio:	100% Tempranillo	Altitudine del vigneto:	980 mt. (sopra il livello del mare)
Annnata:	2023	Resa:	8.000 kg ettaro (media)
Alcohol:	13,5%	Vendemmia:	A mano in casse da 16 kg.
Zucchero residuo g/l:	3,36	Fermentazione:	Crio-macerazione pre-fermentativa a bassa temperatura (8°C) per due giorni. Fermentazione alcolica per due settimane sulle bucce con rimontaggi giornalieri.
Acidità totaleg/l:	4,12	Aging:	In vasche di cemento per 12 mesi con travasi periodici. Bâtonnage "sur lie". Sei mesi nella bottiglia coricata.
Produzione totale:	10.500 bottiglie		
Confezione:	Casse da sei bottiglie		
Produttore.	El Hijo Prodigio Winery		
Enologo:	Mariano Vignoni		

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.

