

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2024

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:	2024	Rendimiento del viñedo:	8.000 Kg. por hectárea (promedio)
Alcohol:	13,5%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 Kg.
Azúcar residual g/l:	3,28	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:	5,15	Añejamiento:	En pileta de cemento por doce meses. Bâtonnage "sur lie". Seis meses en la botella acostada.
Producción total:	9.300 botellas		
Presentación:	Caja de 12 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.

Name:	Prodigo Tempranillo Selection of La Consulta	Origin area:	La Consulta - Uco valley, Mendoza (Argentina)
Grape:	100% Tempranillo	Altitude:	3.200 feet (above sea level)
Vintage:	2024	Yield:	3.2 tons per acre (average)
Alcohol:	13,5%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each one.
Residual sugar g/l:	3,28	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.
Total acidity g/l:	5,15	Aging:	Twelve months in cement pools. Bâtonnage "sur lie". Six months in the bottle.
Production:	9.300 bottles		
Packaging:	Case of twelve bottles		
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker:	Mariano Vignoni		

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.

