

El Hijo PRÓDIGO

WINERY | ARGENTINA

2022

Nombre:	Pródigo Torrontés Selección de Salta	Origen del viñedo:	Cafayate, Salta (Argentina)
Cepaje:	Torrontés 100%	Altitud del viñedo:	1.680 mts (sobre el nivel del mar)
Año:	2022	Rendimiento del viñedo:	9.000 kg por hectárea promedio
Alcohol:	13%	Vendimia:	A mano en cajas de 16 kg.
Azúcar residual g/l:	1,80	Fermentación:	A baja temperatura 12°C con levaduras seleccionadas.
Acidez total g/l:	5,55	Añejamiento:	En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.
Producción total:	10.500 botellas		Bâtonnage 'sur lie'.
Presentación:	Caja de 6 botellas		Tres meses en la botella.
Productor:	El Hijo Prodigio Winery		
Enólogo:	Mariano Vignoni		

Nota de degustación: Amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz es crujiente, lleno de profundos aromas florales de melocotón blanco y flor de jazmín. En boca, notas vibrantes de melocotón, pomelo maduro y hierbas esenciales que cambian a una acidez refrescante y agradable en el final.

Sugerencias gastronómicas: Se presta para acompañar con 'carpaccio' y comida oriental. Ideal con platos a base de langostinos y centolla.

Name:	Pródigo Torrontés Selección de Salta	Origin Area:	Cafayate, Salta (Argentina)
Grape:	100% Torrontés	Altitude:	5.500 feet (above sea level)
Vintage:	2022	Yield:	3,6 tons per acre (average)
Alcohol:	13%	Harvest:	Hand-picked using baskets of 35 pounds each.
Residual sugar g/l:	1,80	Fermentation:	At a low temperature of 53°F with selected yeast.
Total acidity g/l:	5,55	Aging:	Into steel tanks at controlled temperature.
Production:	10.500 bottles		Bâtonnage 'sur lie'.
Packaging:	Case of six bottles		Three months in the bottle.
Producer:	El Hijo Prodigio Winery		
Winemaker:	Mariano Vignoni		

Tasting notes: Pale yellow with green hues. The nose is crisp, filled with deep floral aromas of white peach and jasmine blossom. On the palate, vibrant notes of peach, ripe grapefruit and essential herbs switch to a refreshing and pleasant acidity at the end.

Food pairing: Suitable accompanying plates with 'carpaccio' and oriental food. Ideal with dishes based on prawns and spider crab.

