

El Hijo PRODIGO

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 combinan con 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.

Nome:	Pródigo Torrontés Selección de Salta	Zona di origine del vigneto:	Cafayate, Salta (Argentina)
Uvaggio:	100 % Torrontés	Altitudine:	1.680 mt. (sopra il livello del mare)
Annata:	2022	Resa:	9.000 kg. ettaro (media)
Alcohol:	13%	Vendemmia:	A mano in casse da 16 kg.
Zucchero residuo g/l:	1,80	Fermentazione:	A bassa temperatura (12°C) con lieviti selezionati.
Acidità totale g/l:	5,55	Invecchiamento:	In serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata.
Produzione totale:	10.500 bottiglie		Bâtonnage 'sur lie'.
Confezione:	Cassa da sei bottiglie		Tre mesi in bottiglia.
Produttore:	El Hijo Prodigio Winery		
Enologo:	Mariano Vignoni		

Note di degustazione: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta con intense note floreali di gelsomino e pesca bianca. In bocca risalta il pompelmo maturo, la pesca e le erbe essenziali sostenute da una vibrante freschezza molto gradevole.

Food pairing: Accompagna molto bene carpaccio di tonno e piatti della tradizione orientale. Ideale con gamberoni e polpa di granchio.

