

Alessandro Speri
P · R · O · D · I · G · O
A R G E N T I N A

Nombre	Prodigo Malbec Reserva	Altitud	940 / 1.050 mts snm
Año	2006	Rendimiento	8.000 Kgs./ha
Alcohol	14,5%	Vendimia	A mano
Producción	12.000 botellas	Fermentación	Tres semanas sobre orujo.
Presentación	Cajas de 6 botellas		Maloláctica en barrica.
Productor	Alessandro Speri	Añejamiento	12 meses en barricas de roble francés
Enólogo	Attilio Pagli	Afinamiento	6 meses en botella
Uva	Malbec 100%	Precio	
Origen uva	La Consulta, Mendoza (Argentina).		

Name	Prodigo Classic Malbec	Vineyard altitud	940 / 1.050 mts u.sl.
Vintage	2006	Yield	8.000 Kgs./ha
Alcohol	14,5%	Harvest	Hand picked
Production	12.000 bottles	Ferments	Three weeks on skin.
Package	6 bottles per box		Malolactic in barrel
Producer	Alessandro Speri	Aging	Twelve months in french oak barrel
Winemaker	Attilio Pagli	Fining	Six months in bottle
Grapes	Malbec 100%	Price	
Origin Area	La Consulta, Mendoza (Argentina).		

Tasting Note *Colour: bright and deep red colour, with violet tones. Aroma: complex and elegant fruity cherry, plum and blackcurrant, balanced with light vanilla flavour. Mouth fill: full-flavoured with a lot of fruit coming through the palate, soft tannins and velvet texture, long and pleasant finish.*

Press Release *"Prodigo malbec and Prodigo Reserva malbec are set to become malbec classics" Charlie O'Malley, The Wine Republic - Argentine (2006)*

