

Alessandro Speri
PRODIGO
 ARGENTINA

Name	Prodigio Classic Tempranillo	Vineyard altitud	940 / 1.050 mts u.sl.
Vintage	2006	Yield	9.500 Kgs./ha
Alcohol	13,5%	Harvest	Hand picked
Production	8.000 bottles	Ferments	Two weeks on skin
Package	12 bottles per box	Aging	Four months in french oak barrel
Producer	Alessandro Speri	Fining	Four months in bottle
Winemaker	Attilio Pagli	Price	
Grapes	Tempranillo 100%		
Origin Area	La Consulta, Mendoza (Argentina).		

Tasting Note Wild strawberry, black blue cherry and fig notes on the nose, with a fresh fruit berries complexity. Light and delicate on the palate with soft hints of mineral and smooth leather, good tannins. Well balanced with fine acidity and rich mouth feel. Lovely length.”

Nombre	<i>Prodigo Tempranillo Clasico</i>	Altitud	940 / 1.050 mts snm
Año	2006	Rendimiento	9.500 Kgs./ha
Alcohol	13,5%	Vendimia	A mano
Producción	8.000 botellas	Fermentación	Dos semanas sobre orujo.
Presentación	Cajas de 12 botellas	Añejamiento	Maloláctica en barrica.
Productor	Alessandro Speri		4 meses en barricas
Enólogo	Attilio Pagli	Afinamiento	de roble francés.
Uva	Tempranillo 100%	Precio	4 meses en botella
Origen uva	La Consulta, Mendoza (Argentina).		

