

Alessandro Speri
PRODIGO
A R G E N T I N A

| | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|--|
| Nome | Prodigo Clássico Tempranillo | Altitude | 940 / 1.050 mts snm |
| Ano | 2006 | Rendimento | 9.500 Kgs./ha |
| Teor Alcoólico | 13,5% | Colheita | Manual |
| Produção | 8.000 botellas | Fermentação | Duas semanas com as cascas |
| Embalagem | Caixas com doze garrafas | Amadurecimento | Quatro meses em pequena barris de carvalho de Allier de França |
| Responsável | Alessandro Speri | | Quatro meses em garrafa |
| Enólogo | Attilio Pagli | Afinamento | |
| Composição | Malbec 100% | Precio | |
| Origem | La Consulta, Mendoza (Argentina). | | |

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

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."*

