

Alessandro Speri
PRODIGO
 ARGENTINA

Nombre	Prodigo Malbec Clasico	Altitud	940 / 1.050 mts snm
Año	2004	Rendimiento	9.500 Kgs./ha
Alcohol	14%	Vendimia	A mano
Producción	35.000 botellas	Fermentación	Dos semanas sobre orujo.
Presentación	Cajas de 12 botellas		Maloláctica en barrica.
Productor	Alessandro Speri	Añejamiento	4 meses en barricas
Enólogo	Attilio Pagli		de roble francés.
Uva	Malbec 100%	Afinamiento	4 meses en botella
Origen uva	La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).	Precio	

Name	<i>Prodigo Classic Malbec</i>	Vineyard altitud	940 / 1.050 mts u.sl.
Vintage	2004	Yield	9.500 Kgs./ha
Alcohol	14%	Harvest	Hand picked
Production	35.000 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	Malbec 100%		
Origin Area	La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).		

Tasting Note *Bright colour with violet hues. Aroma of fruity cherry and plum flavour. Mouth fill flavoured with a lots of fruit coming through the palate, soft tannins, pleasant finish.*

Press Release *Silver Medal at Florida International Wine Challenge, Miami – US (2006).
 Recommended by Decanter Magazine - UK (2007).
 Recommended by Cava – Club del Vino of Mexico (2005)*

