

Alessandro Speri  
**PRODIGO**  
 ARGENTINA

<b>Nome</b>	Prodigo Clássico Malbec	<b>Altitude</b>	940 / 1.050 mts snm
<b>Ano</b>	2004	<b>Rendimento</b>	9.500 Kgs./ha
<b>Teor Aloólico</b>	14%	<b>Colheita</b>	Manual
<b>Produção</b>	35.000 botellas	<b>Fermentação</b>	Duas semanas com as cascas
<b>Embalagem</b>	Caixas com doze garrafas	<b>Amadurecimento</b>	Quatro meses em pequena barris de carvalho de Allier de França
<b>Responsável</b>	Alessandro Speri	<b>Afinamento</b>	Quatro meses em garrafa
<b>Enólogo</b>	Attilio Pagli	<b>Precio</b>	
<b>Composição</b>	Malbec 100%		
<b>Origem</b>	La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).		

<b>Name</b>	<i>Prodigo Classic Malbec</i>	<b>Vineyard altitud</b>	<i>940 / 1.050 mts u.sl.</i>
<b>Vintage</b>	<i>2004</i>	<b>Yield</b>	<i>9.500 Kgs./ha</i>
<b>Alcohol</b>	<i>14%</i>	<b>Harvest</b>	<i>Hand picked</i>
<b>Production</b>	<i>35.000 bottles</i>	<b>Ferments</b>	<i>Two weeks on skin</i>
<b>Package</b>	<i>12 bottles per box</i>	<b>Aging</b>	<i>Four months in french oak barrel</i>
<b>Producer</b>	<i>Alessandro Speri</i>	<b>Fining</b>	<i>Four months in bottle</i>
<b>Winemaker</b>	<i>Attilio Pagli</i>	<b>Price</b>	
<b>Grapes</b>	<i>Malbec 100%</i>		
<b>Origin Area</b>	<i>La Consulta y Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina).</i>		

**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)*

