



EL VINO PRODIGO S.L.

El mejor tributo es hacer realidad un sueño

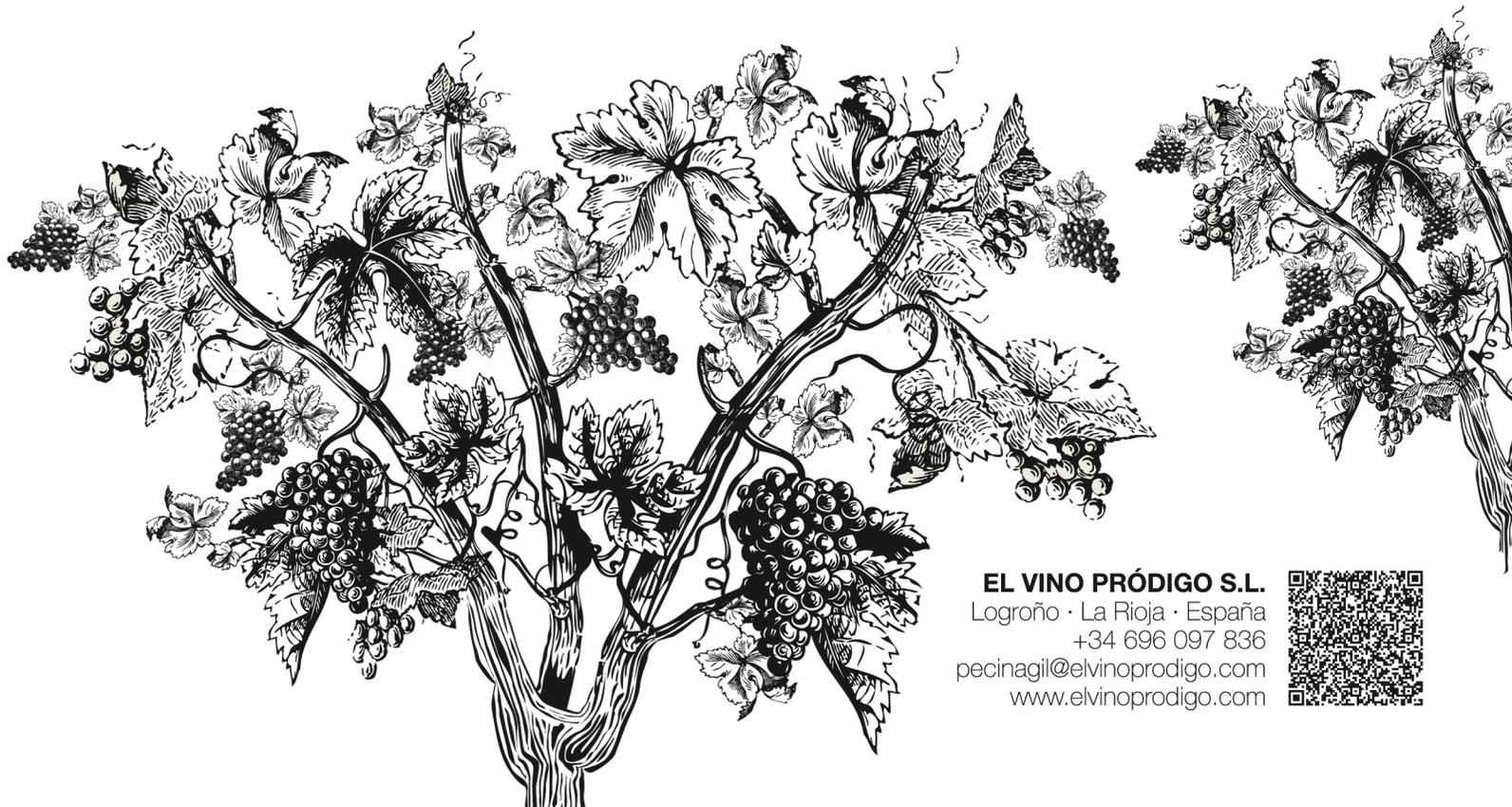
El Vino Prodigio SL surge de la ilusión de Pedro y María de cumplir un sueño, crear una pequeña “ fábrica de placeres sensoriales”, en la cual, partiendo prácticamente de la nada y contando con la ayuda y el cariño de los buenos amigos pretendemos poner al alcance de los amantes del buen gusto pequeños placeres sensoriales, como por ejemplo el vino.

Las uvas

Para disfrutar de un buen vino de Rioja siempre es necesario partir de la base de los viñedos que nos van a aportar algo tradicional y exclusivo, como son los situados en la parte más al Oeste de La Rioja, o también llamada Rioja Alta, por ello llevamos unos años seleccionando unas determinadas parcelas para hacer una pequeña producción de uva, pero escogidas con esmero para conseguir toda la esencia de un Rioja a la altura de las grandes ocasiones.

La elaboración

Partir desde cero es complicado y para ello se necesita la ayuda de los amigos, por eso para arrancar el proyecto contamos con las instalaciones de una coqueta bodega en la que hemos ido puliendo lo que al principio empezó como un capricho, y que al final vamos a darle forma para complacer a esos amantes del vino que desean probar un Rioja con un estilo diferente, exclusivo y de producción muy limitada.



EL VINO PRÓDIGO S.L.
Logroño · La Rioja · España
+34 696 097 836
pecinagil@elvinoprodigo.com
www.elvinoprodigo.com





 100% TEMPRANILLO

La viña de LA MERCE

CRIANZA

La Viña de la Merce representa el mejor tributo que se le puede hacer a alguien que ya no está. Pero que siempre inspira, y que representa tantas cosas en solo unos vagos recuerdos. Por eso este vino es el sueño cumplido de Pedro como tributo a “LA MERCE”

El mejor tributo es hacer realidad un sueño

Procede de viñedos a una altura de 500 metros, de más de 40 años en la zona de Rioja Alta.

Uva despalillada y estrujada, para después fermentar durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada entre 24-26 grados y una posterior maceración de 2 días.

Fermentación: Realiza la fermentación maloláctica en acero inoxidable.

A la vista se ve que es un vino con una capa media alta, tonos rojo cereza intenso con ribete muy ligeramente anaranjado, ya que ha permanecido 14 meses en barrica.

En nariz nos recuerda a fruta fresca, madera ligeramente tostada que no satura en nariz, y un ligero toque balsámico muy elegante. Predomina la fruta sobre la madera, sin ser muy intenso, denota equilibrio.

En boca es amable, redondo y sedoso, tiene los taninos bien pulidos ya que el tiempo en botella previo a la comercialización hace que todos los matices queden bien ensamblados.

Un poco de mineralidad característica de la zona hace que este vino sea muy fácil de beber, y nos deja un retrogusto muy agradable que nos invita a seguir disfrutando de la botella.

Por su estructura se puede decir que mantiene el clasicismo de Rioja pero con un ligero toque de modernidad.

Temperatura de consumo: 15° / 17° C y no es necesario decantar, aunque si es recomendable ver la evolución aromática desde que descorchamos la botella hasta que lleva un rato en la copa.

