



EL VINO PRODIGO S.L.

El mejor tributo es hacer realidad un sueño

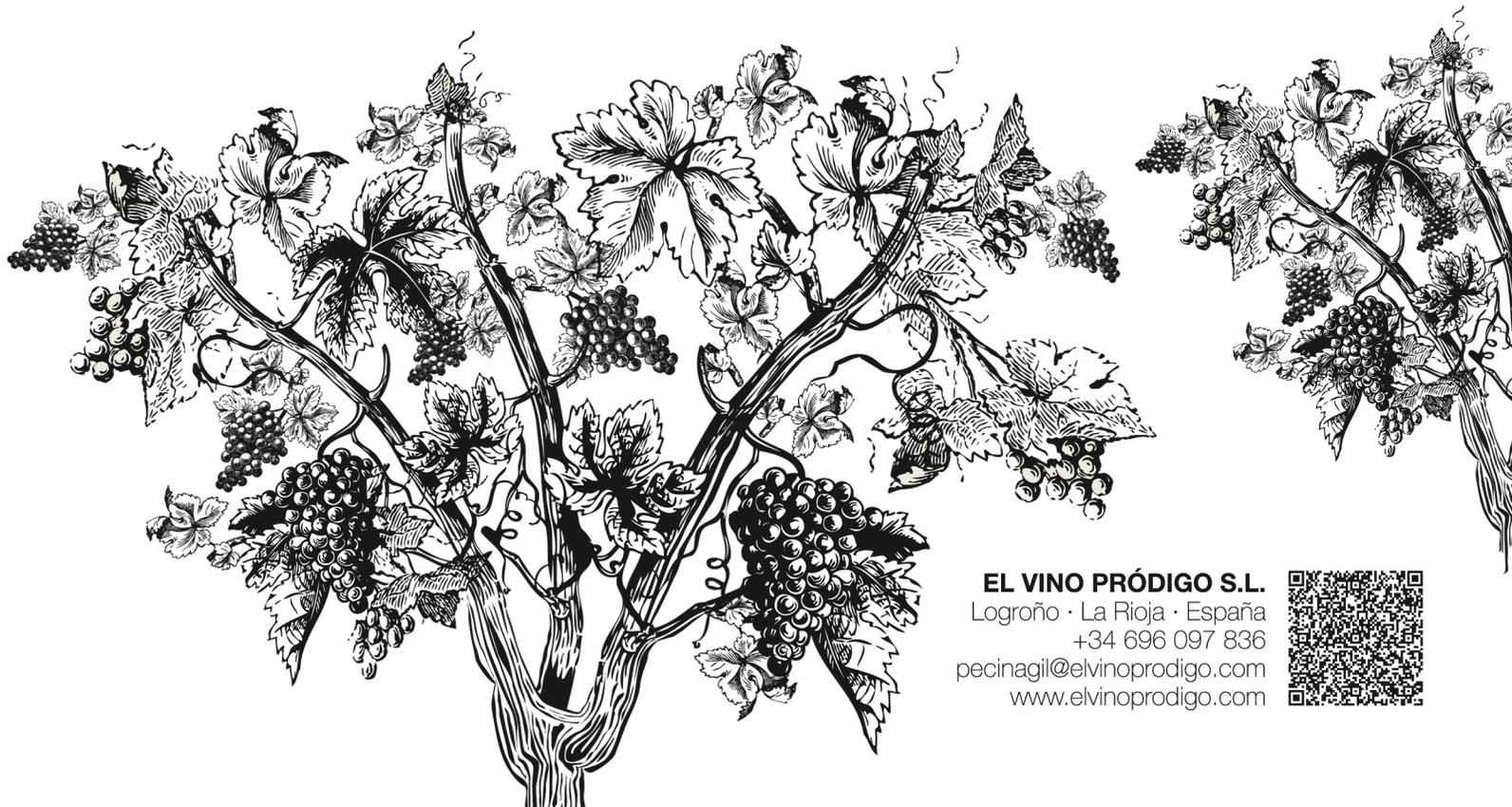
El Vino Prodigio SL surge de la ilusión de Pedro y María de cumplir un sueño, crear una pequeña “ fábrica de placeres sensoriales”, en la cual, partiendo prácticamente de la nada y contando con la ayuda y el cariño de los buenos amigos pretendemos poner al alcance de los amantes del buen gusto pequeños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





PRODIGUS

VENIT

 100% TEMPRANILLO

Comenzar un viaje con el hatillo cargado únicamente con sueños e ilusiones es muy difícil, pero en el camino vas encontrando personas que te enriquecen y ayudan a seguir caminando, por ello me siento en deuda con todos los que han depositado su confianza en el proyecto y sobre todo que comparten esa ilusión de acompañarme en un camino con dificultades y satisfacciones.

Por eso Prodigus Venit es un pequeño homenaje a todos aquellos que me han dado un empujón y realmente han creído que El Vino Pródigo merecía la pena.

Una producción muy limitada de únicamente 3860 botellas, de un viñedo Post-Filoxerico de 80 años de tempranillo, plantado al cuadro a 550 metros de altitud en San Vicente de la Sonsierra, una agricultura totalmente tradicional y unas uvas de enorme calidad. Fermentado en lago de hormigón, una larga maceración y estabilizado en cubas también de hormigón evitando que la enología moderna intervenga en ningún proceso de su elaboración. 9 meses en barricas nuevas mixtas de roble Americano y Francés para obtener lo mejor de cada tipo de madera, aportan a este vino unos aromas, estructura en boca y color que hacen de este Prodigus Venit el mejor tributo a todos aquellos amantes del vino que buscan la esencia de la tradición de una zona exclusiva en el mundo como es la Sonsierra Riojana.



“...y en el hatillo llevaba todos sus sueños”

Pedro P.