



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





PLACERES SENSORIALES

JOVEN MACERACION CARBONICA

DALE PLACER A TUS SENTIDOS

Acercarse a una copa y que el vino sea capaz de estimular todos nuestros sentidos, ese es el objetivo de este vino, elaborado en un lago abierto de hormigón con 80 años de antigüedad, retrocediendo en el tiempo, recordando ese aroma a fruta fresca y regaliz cuando el abuelo me llevaba a las bodegas del castillo de San Vicente a merendar con los amigos y yo apenas tenía edad suficiente para sujetar en mis manos una botella de vino.

Ese aroma penetrante e imborrable es lo que la enología moderna ha olvidado y que hemos intentado transmitir en este vino joven de Maceración Carbónica, ante todo fresco y muy frutal, pura fruta muy expresiva, muy suave y elegante en boca con una ligera sensación de carbónico.

Un color cereza intenso nos indica que estamos ante la máxima expresión de lo que es un tempranillo 100% totalmente natural, sin ningún tipo de aderezos ni elaboraciones sofisticadas, únicamente uvas vendimiadas, de viñedos de 40 años plantados en vaso, descargadas en un lago de hormigón de 1000 cantaros y fermentadas durante 10 días, con su raspón y sin estrujar, uva totalmente entera, con el objetivo de intentar hacer lo que hacían nuestros abuelos, cuando no había enología, no había tecnología y realmente los vinos únicamente sabían a vino....

Eso son los PLACERES SENSORIALES

 100% TEMPRANILLO

