



CASA MADERO

DESDE 1597

VALLE DE PARRAS.

Al pie de la Sierra Madre Oriental, en la región sur-central del estado de Coahuila al noreste de México, se encuentra el fértil Valle de Parras, un oasis en medio del desierto que alberga a la vinícola más antigua del continente americano.

Desde su descubrimiento, los primeros conquistadores quedaron sorprendidos por su gran profusión de vides silvestres, con las cuales se elaboraron los primeros vinos de la región.

Se caracteriza por contar con un microclima seco semicálido y una altitud de 1500 msnm, lo que permite una amplitud térmica ideal para la maduración de las uvas y así lograr vinos de la más alta calidad.



TERRUÑO.

Desde 1597, Casa Madero honra el valor de su tierra, respetando las características tan especiales que esta ofrece. Su suelo arcillo-arenoso, con buenos niveles de caliza, se nutre por manantiales y aguas subterráneas haciéndolo idóneo para el cultivo de la vid.

1597

Después de un minucioso cuidado de la vid, del proceso de vinificación y de añejamiento, los enólogos y viticultores de Casa Madero se dan a la tarea de probar barrica por barrica, para así encontrar el mejor vino de cada cosecha: 1597 es el resultado de esta excepcional selección de barricas.

VINIFICACIÓN.

Cada variedad se vinifica por separado en tanques de fermentación que utilizan una de las tecnologías más avanzadas, naturales y ecológicas para la fermentación y para extracciones más suaves y selectivas.

CRIANZA.

Cada variedad se añeja por separado en barricas nuevas por un periodo de 12 meses, cuando el equipo técnico de Casa Madero se da a la tarea de probar barrica por barrica para elegir aquellas que destacan por su calidad. De la selección de las mejores barricas se elabora un ensamble de distintas variedades que se añejará nuevamente en barricas durante otros 12 meses.

VISTA: Rojo carmín intenso con matices terracota.

NARIZ: Destaca una gran finura, con aromas de bosque, maderas, ciruela negra, arándanos, grosellas negras, dando paso a las notas de rosas rojas, cuero y cacao.

BOCA: De alta elegancia, un vino robusto, completo, impetuoso, con gran permanencia. Demostrando un gran balance, con notas de frutos negros maduros, resaltando los higos y ciruelas negras, flores frescas, hojas de té, vainilla, nueces, avellanas, cuero y maderas tostadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 - 18 °C

Se recomienda oxigenar en un decantador.

MARIDAJE: Excelente con asado de bodas, para cortes finos de res con buen marmoleo, asados de lenta cocción, pato laqueado, codorniz, lechón a las brasas, venado, cabrito, tuétano, adobos y quesos semi-maduros.

