



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.



UVAS ORGÁNICAS CHENIN BLANC.

Elaborados a partir de uvas orgánicas cuyo cuidadoso proceso de viticultura respeta las directrices de la agricultura orgánica, dando como resultado vinos más sanos. El cuidado por el medio ambiente nos llevó a tener el primer viñedo orgánico certificado de México por USDA Organic y BCS ÖKO Garantie. Vinos con una alta expresión varietal, muy marcada en sus aromas, potencia y estructura en boca. Son una manifestación del deseo de una mejor Tierra que se vive y se percibe en la copa. La honra por el ambiente y exaltación de nuestro terruño se ven reflejados en la colección de Uvas Orgánicas.

VINIFICACIÓN.

Fermentación en tanques de acero inoxidable utilizando levaduras seleccionadas y certificadas orgánicamente, conducida a una temperatura de 16 °C. El 100% de la uva es despalillada y prensada suavemente para lograr extraer el jugo con la mayor amplitud aromática posible y protegerlo de la oxidación.

VISTA: Amarillo paja claro con destellos verdes y dorados.

NARIZ: Altamente expresivo con aromas de frutos tropicales, flores blancas y amarillas. Destacando los aromas de lima, lichis, maracuyá, mango, piña, tejocote, duraznos. Hierba fresca y flores de tilo y jazmín.

BOCA: Sumamente elegante, con cuerpo y frescura. Un vino donde se confirman los aromas, especialmente los frutos tropicales y florales. Su permanencia en boca es larga, jugosa y placentera.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7 - 8° C

MARIDAJE: Ideal con todo tipo de frutos del mar, resaltando la langosta, ostiones, camarones y ceviches. También aves como las supremas de pollo y codorniz. Chicharrón en salsa verde, pastas, arroces y quesos frescos.

ALC. VOL. 13,50% | **PH:** 3.03 | **TA:** 5.55