



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.



ENSAMBLES V.

SHIRAZ.

Creados para ubicarse en la vanguardia y ensamblados pensando tanto en conocedores como en nuevos paladares. Son vinos afrutados de corte contemporáneo, atrevidos y muy próximos al gusto actual. El equilibrio perfecto entre las diferentes variedades que los conforman los hacen ideales para todo tipo de ocasiones. Modernidad, versatilidad y balance son las características icónicas de la colección de Ensamblés.

VINIFICACIÓN.

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 16 - 18 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Un porcentaje de la uva es despalillada y prensada muy suavemente para evitar la extracción exagerada de color, la uva restante es prensada sin despalillar para lograr un jugo sin color y con una alta intensidad aromática. Una vez concluida la fermentación, el vino se mantiene sobre sus lías de manera periódica para lograr untuosidad y suavidad en boca.

VISTA: Color rosa pálido con destellos cobrizos.

NARIZ: Aromas delicados a rosas rosas y violetas, cereza, fresa, durazno, chabacano, cáscara de toronja, granada y mandarina.

BOCA: Entrada suave y refrescante, reflejando los aromas de frutos y flores. Fresas, mango, granada, rosas. Permanente en boca con gran armonía.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 10 °C

MARIDAJE: Chiles en nogada, cochinita pibil, tinga de pollo, tacos al pastor, torta ahogada, carpaccio de pulpo, ensalada de arándanos y pistache, ensalada de cangrejo, tostadas de atún, callo de hacha, pescados, pastas y postres cremosos.

ALC. VOL. 12,50% | **PH:** 3.19 | **TA:** 6.34