



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.



ENSAMBLES 2V.

CHARDONNAY, CHENIN BLANC.

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.

La fermentación se realiza de manera individual para cada variedad de uva en tanques de acero inoxidable, utilizando levaduras seleccionadas específicas para cada una. La temperatura de fermentación de Chardonnay es de 16 °C y la de Chenin Blanc de 18 °C, lo que ayuda a obtener el mayor potencial aromático de cada uva. La uva es despallada y prensada suavemente para lograr extraer el jugo con el máximo de expresividad y evitar polifenoles que entreguen amargores.

VISTA: Amarillo paja claro con destellos verdes limón, propios de su juventud.

NARIZ: Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Lichis, guayabas, almibar, manzana, duraznos, melón y flores de acacia, jazmín y nardos.

BOCA: Muy elegante, refrescante y de buena persistencia. Dominando los frutos tropicales, mango, guayaba, pera, plátano y cítricos, así como flores de jazmín.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 - 7 °C

MARIDAJE: Acompaña perfecto paellas, sushi, pozole verde, pipián, ceviches, pescados, ensaladas vegetales y de frutas, conejo, sopa de lenteja, quesos semi-maduros, postres como pay de elote y tartaletas de frutas.

ALC. VOL. 13,50% | **PH:** 3.18 | **TA:** 6.98