



# 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 3V.

### **CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, MERLOT.**

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 Ensamble.

### **VINIFICACIÓN.**

La fermentación se realiza de manera individual para cada variedad de uva en tanques de acero inoxidable conducida a una temperatura de 25 a 26 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

### **CRIANZA.**

12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

**VISTA:** Rojo carmín con destellos rubí.

**NARIZ:** Elegante, con frutos rojos y negros, rosas rojas, lavanda y violeta, acompañados de notas especiadas y de bosque. Con un fondo de madera tostada, nueces y cacao.

**BOCA:** Con buen cuerpo, balanceado con taninos dulces y redondos, con buena jugosidad. Final largo y placentero. Destacando los aromas de eucalipto y flor de jamaica. Al final se confirma su paso en barrica con los recuerdos de almendra, nuez moscada, chocolate y tostado.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

**MARIDAJE:** Delicioso con mole negro, manchamanteles, cabrito, tostadas de atún, costillas al BBQ, carnitas de cerdo, filete mignon, arrachera ahumada, aves de sabor intenso, tacos de fideo seco con chorizo, pizza a los quesos con carnes frías, pasta bolognesa, paella y quesos frescos.

**ALC. VOL.** 13,70% | **PH:** 3.78 | **TA:** 5.03