CASA MADERO

DESDE 1597

VALLE DE PARRAS.

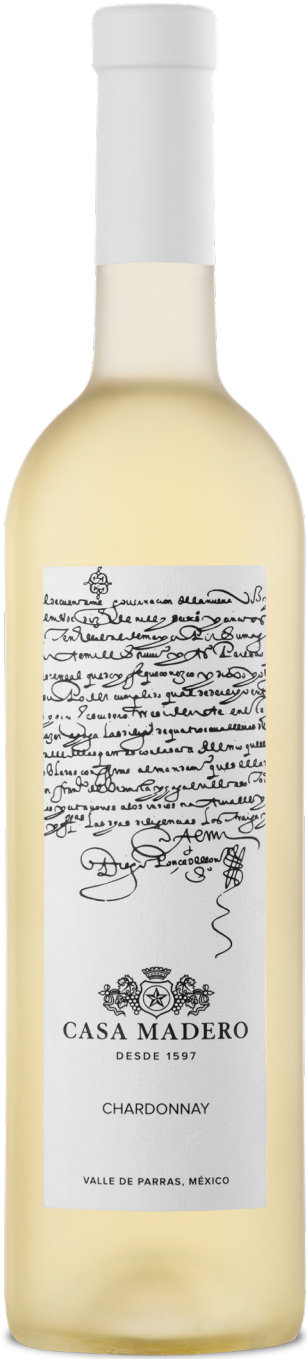
Al pie de la Sierra Madre Oriental, en la región sur-central del estado de Coahuila al noreste de México, se encuentra el fértil Valle de Parras, un oasis en medio del desierto que alberga a la vinícola más antigua del continente americano.

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.



CASA MADERO
DESDE 1597

VARIETALES
CHARDONNAY.

Vinos que destacan el carácter, expresión y potencial de la variedad particular con la que están elaborados. Creados con un balance perfecto entre las sensaciones frutales de la uva. Son vinos amables y de buena estructura, con el único anhelo de hacernos apreciar la autenticidad de cada varietal.

VINIFICACIÓN.
Fermentación en tanques de acero inoxidable conducida a una temperatura de 15 - 16 °C durante 20 días. La uva es despalillada y prensada suavemente para lograr extraer el jugo con la mayor amplitud aromática posible y protegerlo de la oxidación.

CRIANZA.
Un porcentaje de este vino pasa a crianza en barricas de roble francés con tostado medio por un periodo aproximado de 5 meses. El resto se mantiene en tanques de acero inoxidable poniéndolo en contacto con sus lías de manera periódica.

VISTA: Amarillo paja claro con destellos dorados.

NARIZ: Carácter frutal que evoca guayaba, mango, carambolo, durazno, manzana, piña y pera. Flores blancas, manzanilla y recuerdos de miel.

BOCA: Intenso recuerdo frutal y floral. Refrescante y con buena permanencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7 - 8 °C

MARIDAJE: Para todo tipo de frutos del mar, ceviches, pescados, camarones, mejillones, langosta, así como brochetas de pollo a la pimienta, pastas y paellas. Ideal para quesos frescos y postres cremosos.

ALC. VOL. 13,50% | **PH:** 3.29 | **TA:** 6.45