



# 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.



## COSECHA TARDÍA.

### VINIFICACIÓN.

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 12 - 14 °C con el fin de obtener un vino con alta intensidad aromática. Se busca una concentración de maduración por evaporación en la planta. La uva se prensa de manera directa.

**VISTA:** De color amarillo paja con destellos dorados. Muy brillante y transparente.

**NARIZ:** Aromático a frutos dulces tropicales, membrillo, dátil, lichi, mango, naranjas cristalizadas, miel, almíbar, maracuyá, duraznos, guayabas y flor de jazmín.

**BOCA:** Delicioso, con mucha jugosidad que envuelve al dulzor. Resalta su gran elegancia, con notas de mango, membrillo, piña, miel, acacia, rosas de castilla y menta.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6 - 7 °C

**MARIDAJE:** Perfecto para platillos muy sofisticados como Foie Gras y pato en su jugo. También ensaladas de frutas, quesos sobre madurados, buñuelo de manzana con helado de vainilla y todo tipo de postres.

**ALC. VOL.** 12,00%