CASA MADERO

DESDE 1597

VALLE DE PARRAS.

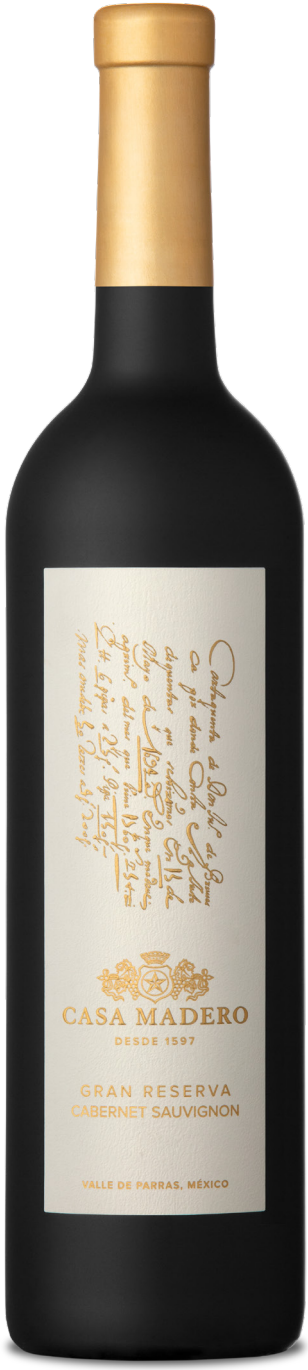
Al pie de la Sierra Madre Oriental, en la región sur-central del estado de Coahuila al noreste de México, se encuentra el fértil Valle de Parras, un oasis en medio del desierto que alberga a la vinícola más antigua del continente americano.

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

GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON.

Lo mejor del terruño del Valle de Parras y de la enología de Casa Madero dan vida a esta colección. Las condiciones del suelo y el minucioso cuidado del viñedo, se reflejan en nuestras uvas de cualidades excepcionales. De estas, sólo las que hayan alcanzado la mejor maduración y expresión aromática, se convertirán en Gran Reserva. Todo ello, mediante un cuidadoso proceso de elaboración en el que cohabitan los mayores avances tecnológicos, las mejores barricas y la tradición centenaria de añejamiento que nos distingue. El resultado son grandes vinos, elegantes, sumamente expresivos y con capacidad de guarda, como así lo reconoce la crítica internacional, siendo la colección Gran Reserva, la mejor galardonada de nuestros vinos.

VINIFICACIÓN.
Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 28 ºC y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

CRIANZA.
Crianza de 18 a 24 meses en barricas de roble francés con tostado medio. El equipo de enología determina el tiempo de acuerdo a la evolución del vino. Este proceso concluye con 6 meses de crianza en botella.

VISTA: Rojo carmín intenso con bordes teja.

NARIZ: Aroma muy expresivo a frutos negros y rojos, así como a flores y tostados. Notas de fresas, cerezas, ciruelas, canela, madera tostada, anís, menta, bosque y cacao.

BOCA: Destaca su cuerpo y elegancia. Confirmando los aromas ahora en boca, además de caramelo, nueces, vainilla, bosque, rosas rojas y geranios. Impetuoso con permanencia larga y placentera.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 - 18 ºC

MARIDAJE: Perfecto para tomahawk a la leña, tacos de tuétano a las brasas, borrego a la leña, rack de cordero, carnes rojas de caza muy marmoleadas, también con aves de caza, jamón ibérico, arroces y moles. Delicioso con postres de chocolate amargo.

ALC. VOL. 13,90% | **PH:** 3.74 | **TA:** 6.11