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
CHARDONNAY.

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 barricas francesas utilizando una mezcla de levaduras seleccionadas. Un porcentaje de la uva es despalillada y prensada suavemente para lograr extraer el jugo con la mayor expresión aromática posible, la uva restante se vinifica con racimo entero; ambos jugos son decantados y posteriormente llevados a barrica para su fermentación.

CRIANZA.
El vino se deja reposar durante 6 meses en barricas de roble francés. Durante este tiempo se realiza un trabajo de battonage de manera periódica para ponerlo en suspensión y en contacto con sus lías.

VISTA: Amarillo con destellos dorados, limpio y brillante.

NARIZ: De gran intensidad aromática, sumamente elegante. Aromas de frutos tropicales como guayaba, manzana, pera, piña, flores de azar y jazmín.

BOCA: Envolvente, refrescante, expresivo, con permanencia integrada y elegante. Sus aromas nos recuerdan a la flor de acacia, miel, peras, rosas blancas, cítricos y manzana, así como bollería y almendras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 9 °C

MARIDAJE: Ideal con todo tipo de pescados y mariscos, incluso a las brasas o con salsas muy elaboradas, langosta, escamoles, arroces, pasta a los cuatro quesos, aguachile de camarones, aves y postres de tartaletas de frutas.

ALC. VOL. 13,90% | **PH:** 3.36 | **TA:** 6.9