



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.

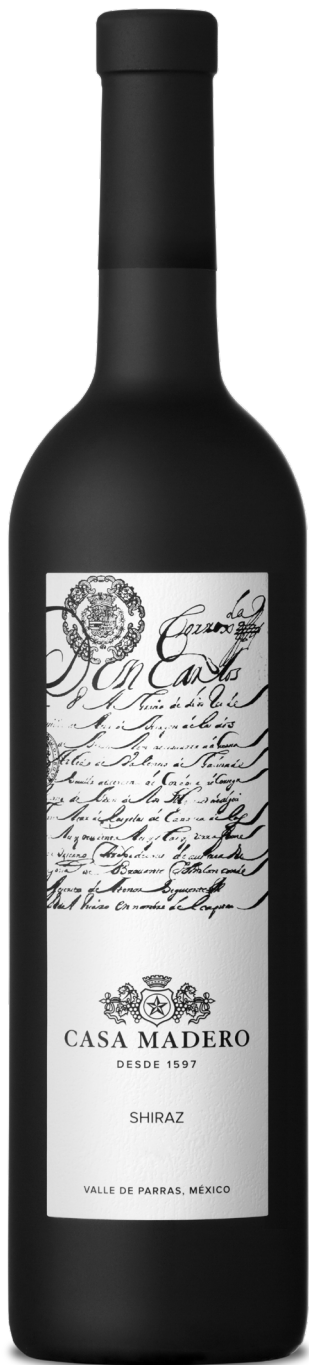
Desde su descubrimiento, los primeros conquistadores quedaron sorprendidos por su gran profusión de vides silvestres, con las cuales se elaboraron los primeros vinos de la región.

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.



VARIETALES SHIRAZ.

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 y los matices nobles y cálidos de la crianza en bodega. Ideales para ser disfrutados en el momento o guardarlos por unos años. Son vinos amables, de gran equilibrio y 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 26 - 28 °C 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 12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

VISTA: Rojo rubí con destellos violetas.

NARIZ: Aromas intensos de frutas rojas maduras. Jamaica, violetas, chocolate, maderas finas, nueces tostadas y especias como clavo y vainilla.

BOCA: De cuerpo medio y jugoso. Confirma sus aromas frutales, especialmente higos, ciruela, granada, con un toque fresco de eucalipto, así como de bosque y especias con un final persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 17 °C

MARIDAJE: Perfecto para enmoladas rellenas de pato, asado de bodas, conejo en adobo, tacos de cabrito, tampiqueña, pollo en pipián, mixiotes, camarones, pulpo a las brasas y panuchos de relleno negro. Delicioso con Creme Brûlée, tarta de higos, strudel de manzana.

ALC. VOL. 13,90% | **PH:** 3.08 | **TA:** 5.74