



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

3V EDICIÓN LIMITADA

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO

Para este vino cosecha 2021, se buscó la perfección desde el viñedo, seleccionando los mejores lotes y buscando que cada planta produjera menos racimos, obteniendo uvas de la más alta calidad con una mayor concentración.

Este ensamble está conformado por tres variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. La Cabernet Sauvignon, conocida por su cuerpo y estructura, se combina con la suavidad y la elegancia de la Merlot, mientras que la Tempranillo aporta notas frutales y terrosas distintivas, obteniendo un equilibrio perfecto.

Como resultado se obtuvo un vino elegante y complejo manteniendo la esencia que caracteriza al 3V mostrando una nueva expresión.

VINIFICACIÓN.

El proceso se realizó de manera individual para cada variedad buscando una mayor extracción de aromas y color.

CRIANZA.

12 meses en barrica.

VISTA: Rojo rubí intenso, limpio y brillante.

NARIZ: Elegantes aromas a frutos rojos y negros, rosas rojas, hojarasca y caoba, así como notas frescas de mentol, con un fondo de madera tostada, nueces y cacao.

BOCA: De cuerpo redondo y elegante. Destacan las notas de higos y canela. Un final permanente y placentero con recuerdos de cuero, chocolate y tostado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 °C

ALC. VOL. 13,70%

Se sugiere decantar antes de servir.

CASA MADERO

DESDE 1597

3V

EDICIÓN ESPECIAL 425 AÑOS