



CASA MADERO

DESDE 1597

VINO ESPUMOSO

Del deseo de honrar nuestra tierra, celebrar nuestro legado y expandir horizontes, nace nuestro Vino Espumoso Casa Madero.

Elaborado 100% de uva Chardonnay que destaca por su rica carga aromática y vibrante acidez, logrando una elegancia que captura la esencia del terruño de Valle de Parras en cada burbuja.

Desde el viñedo, se trabaja minuciosamente en obtener las uvas de la más alta calidad y concentración, específicamente para nuestro espumoso. La cosecha nocturna se realiza en el momento justo de la temporada, para capturar el frescor y la acidez que este tipo de vino necesita.

Una vez en bodega se realiza un suave prensado y una fermentación a baja temperatura que nos permite crear un vino base impecable y de excelente calidad.

Nuestro vino espumoso se elabora siguiendo el método tradicional conocido como "Méthode Champenoise". Después de la toma de espuma, el vino reposa durante 5 años sobre sus lías, un periodo en el que las burbujas finas y persistentes se desarrollan y maduran, creando una textura aterciopelada y un carácter complejo que acaricia el paladar.

Sus notas nos recuerdan a frutas blancas, como pera y manzana, nueces y migas de pan, logrando un vino con gran carga aromática y gustativa que despierta nuestros sentidos.

Grado alcohólico: 11%

Disponibilidad limitada a 2,000 botellas

