



# Parras Coahuila

Aunque sus orígenes datan de 1594 con las primeras exportaciones a España, Don Evaristo Madero adquiere la bodega en 1893. A partir de ese momento, se ponen en práctica las acciones necesarias para dar modernidad y desarrollar vinos de calidad internacional.

El clima semidesértico de Coahuila y una altitud de 1500 metros sobre el nivel del mar permiten las condiciones ideales para desarrollar uvas de excelente calidad que, aunado a la vinificación con infraestructura de punta, ha permitido a Casa Madero exportar a 37 mercados alrededor del mundo.

## Casa Madero Chardonnay

- Nombre:**
  - Casa Madero Chardonnay
- Productor:**
  - Casa Madero
- Lugar de Origen:**
  - Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:**
  - 100% Chardonnay
- Grado Alcohólico:**
  - 13% Alc. Vol.
- Barrica:**
  - 3 meses en barricas de roble americano.
- Temperatura para servirlo:**
  - 6°C
- Color:**
  - Amarillo claro con matices verdes.
- Nariz:**
  - Aroma frutal intenso con notas tropicales como piña, durazno, guayaba, manzana, pera y naranja.
- Boca:**
  - Seco, fresco y frutal de cuerpo ligero.
- Se recomienda servirlo con:**
  - Excelente como aperitivo, con una variedad de canapés, sushi, carpaccio de salmón, pescado empapelado con verduras, jaibas rellenas, etc.

