



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 Shiraz Tinto

- Nombre:** • Casa Madero Shiraz
- Productor:** • Casa Madero
- Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:** • 100% Shiraz
- Grado Alcohólico:** • 12.7% Alc. Vol.
- Barrica:** • 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- Temperatura para servirlo:** • 18°C
- Color:** • Rojo rubí, de gran profundidad.
- Nariz:** • Aromas expresivos de frutos negros, violetas, madera y especias.
- Boca:** • Equilibrado, intenso con taninos maduros. Larga permanencia.
- Se recomienda servirlo con:** • Cortes de carne, salchichas de cerdo o ternera, chorizo, cordero, platillos de sabor intenso y quesos maduros.

