



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 Grande Selección de Barricas

- Nombre:**
 - Casa Grande Selección de Barricas
- Productor:**
 - Casa Madero
- Lugar de Origen:**
 - Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:**
 - 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot y 7% Cabernet Franc.
- Grado Alcohólico:**
 - 13.9% Alc. Vol.
- Barrica:**
 - 18 a 24 meses en barricas de roble francés y 10 meses en botella.
- Temperatura para servirlo:**
 - 17°C a 19°C
- Color:**
 - Rojo intenso y tonos violáceos pronunciados.
- Nariz:**
 - Aromas a frutas rojas y negras sobre maduras y frutos secos.
- Boca:**
 - Al paladar reafirma su fruta y tiene balance bien logrado con presencia tánica, de taninos bien maduros.
- Se recomienda servirlo con:**
 - Cortes de carne de sabor intenso, quesos maduros, cordero, moles y lechón.

