



# 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 Shiraz Tinto

- Nombre:** • Casa Grande Shiraz
- Productor:** • Casa Madero
- Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:** • 100% Shiraz
- Grado Alcohólico:** • 13.8% Alc. Vol.
- Barrica:** • 24 a 26 meses en barricas nuevas de roble americano.
- Temperatura para servirlo:** • 17°C a 19°C
- Color:** • Rojo granate, atractivo a la vista y de gran profundidad.
- Nariz:** • Aromas a frutos rojos negros maduros, violetas, humo, tabaco, café y avellanas
- Boca:** • De buen cuerpo, con taninos maduros, carnosos, bien estructurado y de larga permanencia en boca.
- Se recomienda servirlo con:** • Cortes de carne marmoleados y de sabor intenso, quesos maduros, cordero, lechón, moles.

