Vinos de **México**

CASA MADERO, S.A.
ESTABLISHED IN 1597

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 infraestuctura de punta, ha permitido a Casa Madero exportar a 37 mercados alrededor del mundo.

Casa Madero 3V

Nombre:	• Casa Madero 3V
Productor:	• Casa Madero
Lugar de Origen:	• Valle de Parras, Coahuila
Cepa:	• Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
Grado Alcohólico:	• 13.8% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 a 15 meses en barricas de roble francés, Europa del Este y Americano.
Temperatura para servirlo:	• 18˚C a 20ºC
Color:	• Rojo rubí intenso con tonos violáceos, límpidos y brillantes.
Nariz:	• Presenta aromas a frutas rojas, como grosella, ciruela, frambuesa con notas de eucalipto, madera y especies.
Boca:	• Confirma en boca su carácter frutal con taninos suaves y maduros.
Se recomienda servirlo con:	• Excelente con carnes rojas, animales de caza, platillos de buena estructura y quesos semi-maduros.

Cyrnos
VINOS DE CALIDAD SUPERIOR

Lago Malar No. 42 Col Pensil Sur. C.P. 11490 México D.F. 52(55) 5545• 6726 • www.ciacyrnos.com • e-mail: trademarketing@ciacyrnos.com