



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 V Rosado

- Nombre:** • Casa Madero V Rosado
- Productor:** • Casa Madero
- Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:** • 100% Cabernet Sauvignon
- Grado Alcohólico:** • 12.5% Alc. Vol.
- Barrica:** •
- Temperatura para servirlo:** • 6°C a 8°C
- Color:** • Rosa fresa pálido con matices melón, limpio y brillante que denota su juventud
- Nariz:** • Vino de intensidad aromática media alta con notas a frutos rojos frescos con un ligero toque herbáceo.
- Boca:** • Fresco, expresivo de acidez marcada y agradablemente frutal con ligera presencia de azúcar.
- Se recomienda servirlo con:** • Quesos suaves, ensaladas con aderezo suaves y ligeros, cocteles, ceviches con un toque de limón, tacos de pescado, empanadas de jaiba, carnes blancas.

