



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 Malbec

- Nombre:** • Casa Madero Malbec
- Productor:** • Casa Madero
- Lugar de Origen:** • Parras, Coahuila, México
- Apelación:** • Valle de Parras
- Grado Alcohólico:** • 13.9% Alc. Vol.
- Temperatura de servicio:** • 16° - 19°C
- Nariz:** • De carácter especiado y frutal que acentúa las compotas, cardamomo, eucalipto, nuez, café tostado, tabaco y un toque floral de violetas. Vino de gran complejidad aromática.
- Gusto:** • Taninos y acidez marcados que confirman su buen potencial de guarda, equilibrado en boca con retrogusto de cacao.
- Maridaje:** • Ideal con comida típica mexicana como adobo, cabrito, barbacoa de hoyo, carnitas y altamente recomendable con comida tailandesa.

