



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 Cabernet Sauvignon, Elaborado con Uvas Orgánicas

- Nombre:**
 - Casa Madero Cabernet Sauvignon con uvas orgánicas
- Productor:**
 - Casa Madero
- Lugar de Origen:**
 - Valle de Parras, Coahuila
- Cepa:**
 - 100% Cabernet Sauvignon
- Grado Alcohólico:**
 - 13.9% Alc. Vol.
- Barrica:**
 -
- Temperatura para servirlo:**
 - 18°C
- Color:**
 - Tonos violetas intensos con detalles marrones
- Nariz:**
 - Aromas a frutos maduros del bosque y a granada. Notas a madera y una clara mineralidad que denota su origen orgánico
- Boca:**
 - Intensidad marcada, con taninos incipientes con una acidez balanceada
- Se recomienda servirlo con:**
 - Perfecto con rack de cordero con salsa de ciruelas negras acompañado de puré de papa con romero, cortes marmoleados, filete mignon, quesos semi-maduros

