



## Parras Coahuila

**A**unque 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 Gran Reserva Cabernet Shiraz**

<b>Nombre:</b>	• Casa Grande Gran Reserva Cabernet Shiraz.
<b>Productor:</b>	• Casa Madero.
<b>Lugar de Origen:</b>	• Valle de Parras, Coahuila.
<b>Cepa:</b>	• 70% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz.
<b>Grado Alcohólico:</b>	• 13.9% Alc. Vol.
<b>Barrica:</b>	• 24 meses en barrica de roble francés.
<b>Temperatura para servirlo:</b>	• 18°C a 20°C.
<b>Color:</b>	• Rojo granate intenso, capa alta, densidad alta y con una gran profundidad de color.
<b>Nariz:</b>	• Aromas a frutos rojos y negros, especias, su prolongado paso por barrica define aromas como chocolate, hoja de tabaco y cuero.
<b>Boca:</b>	• Ataque potente, confirma los frutos secos, taninos bien integrados con retrogusto a chocolate y café tostado.
<b>Se recomienda servirlo con:</b>	• Carnes rojas bien condimentadas, cordero, comida mexicana especiada, mole negro, quesos maduros y jamones ibéricos.
<b>Presentación:</b>	• 750 ml.

