



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 2V

-
- Nombre:** • Casa Madero 2V.
 - Productor:** • Casa Madero.
 - Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila.
 - Cepa:** • 50% Chardonnay y 50% Chenin Blanc.
 - Grado Alcohólico:** • 13.5 % Alc. Vol.
 - Temperatura para servirlo:** • 7°C a 9°C.
 - Color:** • Brillante, límpido de color paja claro con tonos verdes.
 - Nariz:** • Destacan los frutos tropicales y aromas cítricos principalmente.
 - Boca:** • Es equilibrado con untuosidad agradable dejando un grato gusto aterciopelado, un vino bien balanceado.
 - Se recomienda servirlo con:** • Como aperitivo o bien con ensaladas ligeras, hasta pescados condimentados con salsas ligeras y quesos suaves.
 - Presentación:** • 750 ml.
-

