## México







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 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:

Se recomienda

• 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.

• Como aperitivo o bien con ensaladas ligeras, hasta

pescados condimentados con salsas ligeras y quesos

suaves.

Presentación: • 750 ml.



