



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 Tinto

Nombre:	• Casa Madero Cabernet Sauvignon.
Productor:	• Casa Madero.
Lugar de Origen:	• Valle de Parras, Coahuila.
Cepa:	• 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barricas de roble francés y americano.
Temperatura para servirlo:	• 17°C a 20°C.
Color:	• Rojo cereza, atractivo, limpio y brillante.
Nariz:	• Aromas de frutas negras con un toque de madera, pimienta y vainilla.
Boca:	• Gran expresión frutal con taninos suaves.
Se recomienda servirlo con:	• Cortes de carne, pastas con salsas y rellenos a base de carnes.
Presentación:	• 375 ml y 750 ml.

