



## 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 Madero Cabernet Sauvignon / Merlot*

- Nombre:** • Casa Madero Cabernet Sauvignon.
- Productor:** • Casa Madero.
- Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila.
- Cepa:** • 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot.
- Grado Alcohólico:** • 13.6% Alc. Vol.
- Barrica:** • 15 meses en barricas de roble francés y americano.
- Temperatura para servirlo:** • 17°C a 20°C.
- Color:** • Rojo rubí con tonos violáceos.
- Nariz:** • Aromas a ciruela, arándano, pimienta negra, grosella y casis.
- Boca:** • Gran intensidad frutal con taninos suaves y una gran tanicidad.
- Se recomienda servirlo con:** • Cortes de carne, pastas con salsas y rellenos a base de carnes.
- Presentación:** • 750 ml.

