Parras Coahuila

CASA MADERO, S.A.
ESTABLISHED IN 1597

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 Chenin Blanc

Nombre:	• Casa Madero Chenin Blanc.
Productor:	• Casa Madero.
Lugar de Origen:	• Valle de Parras, Coahuila.
Cepa:	• 100% Chenin Blanc.
Grado Alcohólico:	• 13.9% Alc. Vol.
Temperatura para servirlo:	• 6˚C a 8ºC.
Color:	• Paja pálido con matices verdes, limpio y brillante que denota su juventud.
Nariz:	• Vino de intensidad aromática media con notas florales de manzanilla y frutos tropicales como guayaba y piña.
Boca:	• Fresco, expresivo de acidez equilibrada y agradablemente floral.
Se recomienda servirlo con:	• Cocteles, ceviches, pescado a la talla, tacos de pescado al pastor, empanadas de jaiba, tostadas de cazón, ensaladas, sushi y comida oriental.
Presentación:	• 750 ml.

Cyrnos®
VINOS DE CALIDAD SUPERIOR

Lago Malar No. 42 Col Pensil Sur. C.P. 11490 México D.F. 52(55) 5545• 6726
www.cyrnos.com • e-mail: info@cyrnos.com