



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.

Gran Reserva 3V

Nombre:	• Gran Reserva 3V
Productor:	• Casa Madero
Lugar de Origen:	• Parras de la fuente, Coahuila
Cepa:	• Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz
Grado Alcohólico:	• 13.9% Alc. Vol.
Barrica:	• 24 meses en barrica de roble francés y americano
Temperatura para servirlo:	• 18°C a 20 °C.
Color:	• Rojo carmín intenso con matices atejados.
Nariz:	• Gran expresión aromática. Frutos maduros con destellos de flores rojas y especias. Grosellas negras, moras, tostados y cacao.
Boca:	• Elegante, potente y carnoso. Taninos redondos. Permanencia en boca larga y placentera
Se recomienda servirlo con:	• Carnes rojas marmoleadas, cordero, cabrito. Carne de caza como venado o jabalí. Adobos o moles como manchamanteles. Pato confitado y quesos maduros.
Presentación:	• 750 ml.

