



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 Grande Gran Reserva Chardonnay Blanco

- Nombre:** • Casa Grande Gran Reserva Chardonnay.
- Productor:** • Casa Madero.
- Lugar de Origen:** • Valle de Parras, Coahuila.
- Cepa:** • 100% Chardonnay.
- Grado Alcohólico:** • 13% Alc. Vol.
- Barrica:** • 6 meses en barricas de encino.
- Temperatura para servirlo:** • 10°C.
- Color:** • Amarillo paja con matices dorados.
- Nariz:** • Aromas a durazno, naranja, chabacano, piña, guayaba, con tonos de almendra, avellana y mantequilla.
- Boca:** • Equilibrado, elegante, aterciopelado y complejo.
- Se recomienda servirlo con:** • Quesos maduros, salmón a la parrilla, aves y pastas con salsas cremosas, pipián verde y mole negro de Oaxaca.
- Presentación:** • 750 ml.

