

## Parras Coahuila



  
**CASA MADERO**  
DESDE 1597

**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 Merlot Tinto**

- 
- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Nombre:</b>                     | • Casa Madero Merlot.  |
| <b>Productor:</b>                  | • Casa Madero.   |
| <b>Lugar de Origen:</b>            | • Valle de Parras, Coahuila.   |
| <b>Cepa:</b>                       | • 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.  |
| <b>Grado Alcohólico:</b>           | • 13% Alc. Vol.  |
| <b>Barrica:</b>                    | • 12 meses en barricas de roble francés y americano.   |
| <b>Temperatura para servirlo:</b>  | • 17°C a 19°C.   |
| <b>Color:</b>                      | • Rojo rubí atractivo, limpio y brillante.   |
| <b>Nariz:</b>                      | • Con aroma a frutos rojos, destacando las moras, cuerpo medio con taninos suaves.                         |
| <b>Boca:</b>                       | • Expresión frutal, prolongado retrogusto.   |
| <b>Se recomienda servirlo con:</b> | • Atún, paella, pastas, mixiote de pollo o mariscos, pato, cortes de carne magros, lomo de cerdo y fondue. |
| <b>Presentación:</b>               | • 375 ml y 750 ml.   |
- 

