CASA MADERO
DESDE 1597

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 Madero Shiraz Tinto

Nombre:	• Casa Madero Shiraz
Productor:	• Casa Madero.
Lugar de Origen:	• Valle de Parras, Coahuila.
Cepa:	• 100% Shiraz.
Grado Alcohólico:	• 12.7% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barricas de roble francés y americano.
Temperatura para servirlo:	• 18ºC.
Color:	• Rojo rubí, de gran profundidad.
Nariz:	• Aromas expresivos de frutos negros, violetas, madera y especias.
Boca:	• Equilibrado, intenso con taninos maduros. Larga permanencia.
Se recomienda servirlo con:	• Cortes de carne, salchichas de cerdo o ternera, chorizo, cordero, platillos de sabor intenso y quesos maduros.
Presentación:	• 375 ml y 750 ml.

Cyrnos®
VINOS DE CALIDAD SUPERIOR

Lago Malar No. 42 Col. Pensil Sur, CDMX, C.P. 11490. 52(55) 5545• 6726
www.cyrnos.com • e-mail: informacion@cyrnos.com