

CASA MADERO 3V GRAN RESERVA 2019

CASA MADERO
DESDE 1597

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Shiraz



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Fue en el año 1597 que don Lorenzo García obtuvo la merced autorizada por el rey Felipe II de España para plantar viñas, producir vino y brandy en el Valle de Parras. Fue así que México vio nacer, en el estado de Coahuila, la primera vinícola del continente americano.

Tras ser propiedad de distintas familias, don Evaristo Madero compró la hacienda en 1893, la remodeló y fundó en ella el viñedo y la bodega que dan vida a lo que hoy conocemos como Casa Madero.

Ubicada en el Valle de Parras, la Hacienda San Lorenzo se encuentra a 210 km al oeste de Monterrey y a 140 km al este de Torreón.

En el valle, los inviernos son fríos y bien definidos, con temperaturas que oscilan entre -2 °C por la noche y 15 °C durante el día, mientras que los veranos son soleados con variaciones térmicas de 19 °C por la noche y de 25 a 30 °C a lo largo del día. Esto permite que la maduración de la vid sea correcta y se logre de manera paulatina.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo carmín intenso con matices terracota. Aromas que recuerdan a los frutos maduros como Higos, y Ciruela, así como dátíl, Rosas, Nuez de la India, Madera y Bosque. Con taninos dulces de extrema redondez, que dotan al vino de un gran cuerpo, con fragancia de Lavanda, Vainilla, Caramelo.

Maridaje ideal con cortes de Carne, Cordero, Venado, Pierna Adobado.



Vinícola / Enólogo:

Casa Madero
Francisco Rodriguez.



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.



Cépage:

Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Shiraz



Temperatura de Consumo:

17-18°C.



Vinificación:

Fermentación en tanques de acero inoxidable, conducida a una temperatura de 28 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.